2026/1276

11.6.2026

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2026/1276,

annettu 4 päivänä kesäkuuta 2026,

maantieteellisen merkinnän ”Mothais sur feuille” (SAN) kirjaamisesta maantieteellisten merkintöjen unionin rekisteriin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 mukaisesti

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta 11 päivänä huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) ja erityisesti sen 21 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan mukaisesti Ranskan hakemus, joka koskee maantieteellisen merkinnän ”Mothais sur feuille” rekisteröintiä, on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([2]).

(2) Komissiolle ei ole toimitettu asetuksen (EU) 2024/1143 17 artiklan mukaisia vastaväitteitä.

(3) Saksan viranomaiset esittivät 16 päivänä maaliskuuta 2026 komissiolle asetuksen (EU) 2024/1143 18 artiklan 1 ja 2 kohdan mukaisesti huomautusilmoituksen, jossa pyydetään lisäämään yhtenäiseen asiakirjaan tieto, joka on tuote-eritelmässä, eli kypsytysaika. Ranskan viranomaiset ovat ottaneet huomautuksen huomioon ja muuttaneet yhtenäistä asiakirjaa.

(4) Ranskan viranomaiset ilmoittivat komissiolle 8 päivänä tammikuuta 2025 vastaanotetulla kirjeellä, että yksi toimija, Poitou Chèvre -yhtiö, joka oli laillisesti pitänyt kaupan tuotetta, jonka myyntinimi on ”Mothais sur feuille”, ja käyttänyt nimitystä jatkuvasti yli viiden vuoden ajan, ei noudata tuote-eritelmää erityisesti siltä osin kuin on kyse velvollisuudesta käyttää valmistukseen raakamaitoa. Tämä seikka oli otettu esiin kansallisessa vastaväitemenettelyssä.

(5) Koska asetuksen (EU) 2024/1143 20 artiklan 1 kohdan b alakohdassa säädetyt edellytykset täyttyvät, olisi myönnettävä siirtymäkausi, jonka aikana Poitou Chèvre -yhtiö voi jatkaa nimityksen ”Mothais sur feuille” käyttöä. Ranskan viranomaisten toimittamat tiedot huomioon ottaen siirtymäkauden olisi päätyttävä 31 päivänä joulukuuta 2029.

(6) Ranskan viranomaiset ilmoittivat komissiolle 8 päivänä tammikuuta 2025 ja 18 päivänä elokuuta 2025 vastaanotetuilla kirjeillä, että tarkistetusta alkuperänimityksestä ”Mothais sur feuille” 28 päivänä marraskuuta 2024 annetulla maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriön asetuksella (NOR:AGRT2431695A) oli myönnetty asetuksen (EU) 2024/1143 20 artiklan 6 kohdassa vahvistetut edellytykset täyttäville toimijoille tuote-eritelmän tiettyjen säännösten osalta siirtymäkausia, jotka ovat voimassa 8 päivästä tammikuuta 2025 eli päivästä, jona hakemus toimitettiin komissiolle, jotta voidaan ratkaista tietyt väliaikaiset vaikeudet, jotka liittyvät pitkän aikavälin tavoitteeseen varmistaa eritelmän noudattaminen. Asianomaiset toimijat ovat maatalousalan rajavastuuyhtiö (Exploitation agricole à responsabilité limitée) EARL Clé des champs sekä maatalousyhtymät (Groupement agricole d’exploitation en commun) Gaec ferme Barroux, Gaec Lait’nergie ja Gaec des 3 villages.

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

(7) Ranskan viranomaiset laskivat siirtymäkausien keston erikseen kunkin toimijan ja tuote-eritelmän kunkin määräyksen osalta sen perusteella, kuinka pitkä aika tarvitaan kyseisten määräysten noudattamisen varmistamiseksi.

Tuote-eritelmän sen määräyksen osalta, jonka mukaan vuohilla on oltava pääsy laitumelle tai ulkotiloihin vähintään 120 päivän ajan vuodessa ja heti kun olosuhteet sen sallivat, myönnettiin viiden vuoden siirtymäkausi yhtiöille Gaec ferme Barroux ja Gaec des 3 villages ja kahden vuoden siirtymäkausi yhtiöille Gaec Lait'nergie ja EARL Clé des champs.

Tuote-eritelmän sen määräyksen osalta, joka koskee paalauskieltoa, myönnettiin kahden vuoden siirtymäkausi yhtiölle Gaec ferme Barroux.

Tuote-eritelmän sen määräyksen osalta, jonka mukaan vähintään 85 prosenttia vuotuisen rehuannoksen kuiva-aineesta on oltava peräisin maantieteelliseltä alueelta, myönnettiin kahden vuoden siirtymäkausi yhtiöille Gaec ferme Barroux ja EARL Clé des champs.

Tuote-eritelmän sen määräyksen osalta, jonka mukaan täydennysrehuun on sisällyttävä vähintään kolme maantieteelliseltä alueelta saatavien eri viljojen ja/tai öljysiementen ja/tai valkuaiskasvien lähdettä, joiden osuus täydennysrehun vuotuisesta kokonaismäärästä on vähintään 30 prosenttia, myönnettiin kahden vuoden siirtymäkausi yhtiöille Gaec ferme Barroux ja EARL Clé des champs.

Tuote-eritelmän sen määräyksen osalta, jonka mukaan rehusta vähintään 60 prosenttia on oltava kuivarehua, myönnettiin kahden vuoden siirtymäkausi yhtiölle EARL Clé des champs.

Tuote-eritelmän sen määräyksen osalta, jonka mukaan täydennysrehun osuus vuotuisen rehuannoksen kuiva-aineesta on enintään 40 prosenttia, myönnettiin kahden vuoden siirtymäkausi yhtiölle EARL Clé des champs.

(8) Muutosta, joka tehtiin yhtenäiseen asiakirjaan Saksan viranomaisten esittämän huomautusilmoituksen perusteella, ei pidetä olennaisena. Sen vuoksi yhtenäisen asiakirjan konsolidoitu versio olisi asetuksen (EU) 2024/1143 21 artiklan 4 kohdan mukaisesti julkistettava uudelleen tiedoksi tämän asetuksen liitteenä.

(9) Näin ollen maantieteellinen merkintä "Mothais sur feuille" olisi kirjattava maantieteellisten merkintöjen unionin rekisteriin,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Kirjataan maantieteellinen merkintä "Mothais sur feuille" (SAN) asetuksen (EU) 2024/1143 22 artiklassa tarkoitettuun maantieteellisten merkintöjen unionin rekisteriin.

2 artikla

Poitou Chèvre -yhtiö saa jatkaa nimityksen "Mothais sur feuille" käyttöä 31 päivään joulukuuta 2029.

3 artikla

Maatalousalan yhtiöihin EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie ja Gaec des 3 villages sovelletaan siirtymäkausia, jotka Ranska on myöntänyt asetuksen (EU) 2024/1143 20 artiklan 6 kohdan nojalla.

4 artikla

Konsolidoitu yhtenäinen asiakirja on tämän asetuksen liitteenä.

5 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 4 päivänä kesäkuuta 2026.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä
Christophe HANSEN
Komission jäsen

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Mothais sur feuille”

EU-nro PDO-FR-03397

Toimitettu 1.8.2025

1. **Nimi/nimet**

”Mothais sur feuille”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☒ SMM ☐

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Mothais sur feuille” on pehmeä juusto, joka valmistetaan maitohappokäymisen avulla yksinomaan kuorimattomasta vuohen raakamaidosta.

Se kuivataan ja kypsytetään jalokastanjan lehdellä, josta jää jälki kypsyvän juuston alapinnalle. Ryppyinen ja rosoinen kuori on norsunluunvalkoinen.

Kuori on ryppyinen, juomuinen, väriltään valkoinen tai norsunluunvalkoinen ja vain vähän kypsynyt lehden kohdalta. Sinistä, siniharmaata, valkoista tai punaista hometta voi esiintyä luonnollisesti kypsytyksen aikana.

Massan väri vaihtelee valkoisesta norsunluunvalkoiseen, ja massa on sileää, täyteläistä, notkeaa ja erittäin hienorakeista.

Mothais sur feuille -juustolle ovat ominaisia maitomaiset, hiivaiset aromit sekä eläimiin viittaavat vivahteet, joiden lisäksi voi useiden viikkojen kypsytyksen jälkeen esiintyä metsäisiä (esimerkiksi ”aluskasvillisuus”), kasvimaailmalle ominaisia (kuten ”tuore olki” ja ”sieni”) sekä kuivattuihin hedelmiin ja pähkinöihin viittaavia aromeja (kuten ”hasselpähkinä”).

Kypsytysaika on vähintään 12 päivää juoksetuksesta.

Vähimmäiskypsytysajan päättyessä ”Mothais sur feuille” on muodoltaan litteä, toisinaan hieman typistetty lieriö, jonka reunat ovat jonkin verran pyöristyneitä, ja sen paino on vähintään 180 grammaa.

Kuiva-aineen kokonaispitoisuus kappaletta kohden on vähintään 65 grammaa ja enintään 85 grammaa.

Juuston ja kuiva-aineen nettopaino ei sisällä lehden painoa.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Vähintään 85 prosenttia karjaan kuuluvien vuohien vuotuisen rehuannoksen kuiva-aineesta on peräisin maantieteelliseltä alueelta.

Mothais sur feuille -juuston maantieteellinen alue tuottaa suurimman osan eläinten rehusta sekä rehukasvien että viljojen, öljykasvien ja valkuaiskasvien osalta. Koska maantieteellisellä alueella ei ole kuivatuslaitoksia, kotieläintuottajat voivat kuitenkin ajoittain lisätä täydennysrehuun enintään 15 prosenttia tiettyjä proteiinipitoisia raaka-aineita, joita ei tuoteta maantieteellisellä alueella, kuten öljykakkuja tai kuivattua sinimailasta. Tällaiset rajalliset määrät alueen ulkopuolella tuotettua väkirehua eivät vaikuta juuston perusominaisuuksiin, jotka perustuvat vuohien ruokavalioon, etenkin koska rehun on aina sisällettävä paikallisia palkokasveja, minkä seurauksena maito on korkealaatuista.

Kasvirehu tuotetaan kokonaisuudessaan maantieteellisellä alueella. Rehusta vähintään 60 prosentin on oltava kuivarehua.

Rehun on sisällyttävä positiiviluetteloon, jotta se katsotaan hyväksytyksi. Rehu käytetään tuoreena eli heinänä. Säilöntä ja paalaus on kielletty.

Vuotuinen rehuannos vuohta kohden sisältää kuiva-aineena vähintään 200 kilogrammaa maantieteelliseltä alueelta saatavia palkokasveja tai sinimailasta.

Täydennysrehun osuus vuotuisesta kuiva-aineen kokonaismäärästä on enintään 40 prosenttia. Täydennysrehuun, joka voi olla tilalla tehty sekoitus tai kaupallista täydennysrehua, saa sisällyttää ainoastaan positiiviluetteloon sisällytettyjä raaka-aineita.

Erityyppiset rehut, joista vuotuinen kokonaismäärä koostuu, saadaan geenimuuntelemattomista siemenistä, ja muunnellun DNA:n taso on niissä alle 0,9 prosenttia.

Karjaan kuuluvat vuohet ovat Alpine-, Saanen- ja Poitou-rotua tai niiden risteytyksiä.

Poitou-vuohikarjoissa on oltava vähintään 75 prosenttia Poitou-rodun eläimiä.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Maito tuotetaan ja juusto valmistetaan ja kypsytetään maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

–

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Juustoja, jotka tuotetaan tilalla karjasta, jonka eläimistä vähintään 95 prosenttia on Poitou-rotua, voidaan saattaa markkinoille viittauksella ”Race poitevine” (Poitou-rotu).

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Charenten departementti: 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 ja Villiers-le-Roux

Charente-Maritimen departementti: 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 ja Vinax

Deux-Sèvresin departementti: 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 ja Xaintray

Vendéen departementti: Benet, Damvix, Le Mazeau ja Saint-Sigismond

Viennen departementti: 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 ja Voulon.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellinen alue vastaa Etelä-Poitoun aluetta. Kyseessä on Poitoun kalkkikivitasangon ja Vendéen pensasmaisemaisen graniitti- ja liuskekivimaan välinen siirtymävyöhyke, jonka ydinalue muodostuu Deux-Sèvresin eteläpuolella sijaitsevista Niortin ja Aunisin tasangoista, Mellois'n tasangosta ja Mothe-Lezayn tasangosta, jonka Mothen puoli on maastoltaan melko epätasaista.

Alueella esiintyy pääasiassa jurakaudelta peräisin olevaa kalkkikiveä, josta syntyy usein ohutta ja kivistä kalkkikivipitoista maa-ainesta, jota kutsutaan nimellä groie. Joukossa on siellä täällä pieniä kumpuilevia punasavitasankoja, jotka ovat muodostuneet jurakautisen kallioperän rapautumisen seurauksena ja jotka tunnetaan paikallisesti nimellä terres rouges à châtaignier (punaiset kastanjamaat). Maaperä on yleensä hapanta ja hyvärakenteista, ja siinä on jonkin verran piikiveä. Ilmasto on valtamerellinen ja melko leuto, ja kesällä on usein puutetta vedestä.

Seuraavat seikat ovat kehittyneet ja vakiintuneet rinnakkain tällä maantieteellisellä alueella:

— tietyntyyppinen maidontuotanto, jolle on ominaista sekaviljely- ja eläintuotantojärjestelmä, joka mahdollistaa omavaraisuuden vuohien rehun suhteen ja perustuu palkokasveihin, kuten sinimailaseen, jota käytetään pääasiassa kuivatettuna tai tuoreena, sekä paikallisesti tuotettuihin viljoihin

— dynaaminen ja kollektiivinen tuotanto, johon osallistuu maataloustuottajia, käsityöläisiä ja teollisuutta ja jossa hyödynnetään erityisasiantuntemusta: raakamaidon jalostaminen, leikkaamattoman alustavan juustomassan manuaalinen muotittaminen, hidas valuttaminen sekä kypsyttäminen nuorilla jalokastanjan lehdillä, jotka kerätään tarkoin valikoiden ja kuivatetaan maantieteellisellä alueella.

Frantz Jénot kuvailee maantieteen väitöskirjassaan (2008) Etelä-Poitoun aluetta (Poitou méridional) "perinteiseksi vuohenkasvatusalueeksi", joka on sekaviljely- ja eläintuotantojärjestelmän ytimessä.

Vuohenjuuston kaupan pitäminen kehittyi Etelä-Poitoussa nopeasti 1000-luvulta 1400-luvulle, kun pyhiinvaelluksesta Santiago de Compostelaan ja sen Grand Chemin -reitistä (joka alkaa Pariisista) tuli yhä suositumpia. Sittemmin Mellois'n alueen monet protestantit ryhtyivät pitämään vuohia niiden edullisuuden takia ja istuttamaan "leipäpuiksi" kutsuttuja jalokastanjoita ehkäistäkseen nälänhätää.

Maantieteellisestä alueesta tuli varhaisessa vaiheessa myös keramiikan valmistuksen keskus, jossa käsityöläiset tekivät muotteja tai siivilöitä juustontuottajille noin 15 paikassa.

Viinikirvakriisi 1800-luvun lopussa johti siihen, että viininviljelijät ryhtyivät viininviljelyn sijaan kasvattamaan vuohia ja tuottamaan maitoa, ja paikalliset markkinat ja osuuskuntatuotanto alkoivat keskittyä Mothe-Saint-Hérayn seutuville.

Maantieteellisellä alueella esiintyvien vuohirotujen osalta on huomattava, että Poitou-vuohirotu on saanut alkunsa kyseisellä alueella. Kyseisen vuohirodun määrät vähenivät 1920-luvulla suu- ja sorkkatautiepidemian myötä. Sen jälkeen maataloustuottajat ja maito-osuuskunnat alkoivat kasvattaa karjalaumojaan uudelleen pääasiassa Alpine- ja Saanen-rotujen vuohilla.

”Mothais sur feuille” on pehmeä juusto, joka valmistetaan yksinomaan kuorimattomasta vuohen raakamaidosta.

Juusto muistuttaa muodoltaan litteää lieriötä, joka voi toisinaan olla hieman lyhentynyt ja jonka reunat ovat hieman pyöristyneet.

Juusto kuivataan ja kypsytetään jalokastanjan lehdellä, josta jää jälki kypsyvän juuston alapinnalle.

Juustossa on hiivainen ja toisinaan ryppyinen kuori, ja väri vaihtelee vaaleasta beigestä siniseen. Massa on ulkonäöltään hienoa, pehmeää ja tasaista ja koostumukseltaan erittäin suussa sulavaa ja täyteläistä.

Kun Mothais sur feuille -juustoa kypsytetään kastanjanlehdillä, se saa vivahteita, jotka ovat ensin maitomaisia ja hiivaisia ja sitten eläimiin viittaavia, ja toisinaan voi esiintyä myös metsäisiä ja kasveihin viittaavia aromeja sekä kuivattujen hedelmien aromeja.

Ympäristössä, joka on perinteisesti ollut suotuisa vuohien kasvatukselle, vuohenjuuston tuotanto on kehittynyt tietyn tyyppiseksi luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden seurauksena. Palkokasveille ja viljoille suotuisa kalkkikivipitoinen maaperä (groie) on mahdollistanut sekaviljelyn, joka takaa omavaraisuuden karjojen rehun suhteen. Rehulla tuotettu maito soveltuu erittäin korkealaatuisen juuston valmistukseen.

Erityinen ympäristö on antanut juustolle myös sen tunnusomaiset ominaispiirteet. Ensinnäkin joillakin alueilla esiintyvän saven ansiosta monet savenvalajat ovat perinteisesti voineet valmistaa terrakottamuotteja tai -siivilöitä, joista juusto on saanut muotonsa. Nykyään nämä muotit on korvattu juuston valmistuksessa yleisesti käytettävillä muovimuoteilla, mutta alkuperäinen muoto on pysynyt samana. Toiseksi suhteellisen happaman punamaan saarekkeet ovat suotuisia jalokastanjoiden kannalta. Tämän taitotiedon avulla osataan valita juuri oikea päivä, jona lehdet kannattaa kerätä, jotta väri vastaa toivottua, keräystekniikka, jolla vältetään kaikki kosketus maanpintaan, ja säilyttämistä ripustettuna koskeva tekniikka, jolla varmistetaan luonnollinen kuivuminen ja lehtien asianmukainen säilytys.

Myös maaperä ja ilmasto sekä monilajiset niityt, jotka mahdollistavat Mothais sur feuille -juuston tuotannon raakamaidon avulla, edistävät juustolle ominaisen kasvuston esiintymistä ja kehittymistä – erityisesti *Geotrichum candidum* -sienen, jonka ansiosta massasta tulee tasaista ja kermaista.

Raakamaidosta saadun alustavan juustomassan hidas valuttaminen edistää myös *Geotrichum candidum* -sienen merkittävää kehittymistä (fermentaatiota), minkä seurauksena Mothais sur feuille -juuston aromit kehittyvät maitomaisiksi ja hiivaisiksi jo 12 päivän kuluessa.

Juustomassan täyteläistä luonnetta lisää kosteuden säätely (valutus ja kosteuden ylläpito), josta huolehtii kypsytysaikana jalokastanjan lehti. Jalokastanjan lehti on tärkeässä asemassa myös tuotteen esillepanossa ja identiteetissä ja on auttanut kehittämään tuotteen mainetta.

Kautta historian tätä juustoa on kuvailtu paikallisilla toreilla ilmaisulla sur feuille (lehden päällä), ja se tunnetaan nimellä ”Mothais” tai ”fromage de la Mothe” sanomalehdissä, kirjoissa ja juustomyymälöissä myös loitompana paikalliselta seudulta.

Raideyhteyksien ansiosta juustoja voidaan kuljettaa nopeasti Niortiin, Poitiersiin, Bordeaux’hon ja Pariisiin. *Le Mellois* -lehdessä kerrottiin 7. tammikuuta 1866, että Mothe-Saint-Hérayn alueen juustot on juuri palkittu Pariisin näyttelyssä. Näissä kaukaisissa kaupungeissa, kuten myös lehdistössä, juuston maantieteellisellä alkuperällä on merkitystä.

Curnonsky viittaa teoksessa ”Fromages de France” vuonna 1953 ”Mothe-Saint-Hérayn ja Mellen alueella tuotettuun, lehteen käärittyyn vuohenjuustoon, jonka koko on 10–13 senttimetriä ja paino noin 220 grammaa”. Hieman myöhemmin, vuonna 1972, Guide du fromage -teoksessa mainitaan Pierre Androuetin listaamana myös ”le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier” (Mothais tai lehteen kääritty vuohenjuusto, joka tunnetaan myös nimellä Mothe-Saint-Hérayn maalaisjuusto).

Jo 1970-luvulla yhä useammat maataloustuottajat alkoivat uudistaa tuotantoaan. Maantieteellisen alueen tuottajat alkoivat 1980-luvun lopussa kutsua juustoaan nimellä ”Mothais sur feuille”. Vuonna 1989 Association Centrale des Laiteries Coopératives (osuusmeijerien keskusliitto) pyysi, että tavaramerkki ”Mothais sur feuille” rekisteröitäisiin kansallisessa teollis- ja tekijänoikeuksien virastossa (INPI).

Myöhemmin, 1990-luvun paikkeilla, Mothais sur feuille -juusto otettiin virallisesti mukaan alueellisiin kilpailuihin, joissa sille luotiin erillinen kategoria.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisutiedot

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