2026/1276

11.6.2026.

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2026/1276

od 4. lipnja 2026.

o registraciji oznake zemljopisnog podrijetla „Mothais sur feuille” (ZOI) u Unijin registar oznaka zemljopisnog podrijetla u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 ([1]), a posebno njezin članak 21. stavak 2.,

budući da:

(1) U skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143, zahtjev Francuske za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla „Mothais sur feuille” objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ([2]).

(2) Komisiji nije dostavljen ni jedan prigovor u smislu članka 17. Uredbe (EU) 2024/1143.

(3) U skladu s člankom 18. stavcima 1. i 2. Uredbe (EU) 2024/1143 njemačka tijela obavijestila su 16. ožujka 2026. Komisiju o svojim primjedbama u kojima su zatražila da se u jedinstveni dokument dodaju informacije iz specifikacije proizvoda, prije svega u pogledu razdoblja dozrijevanja. Francuska tijela uzela su tu primjedbu u obzir i izmijenila jedinstveni dokument.

(4) Dopisom zaprimljenim 8. siječnja 2025. francuska tijela obavijestila su Komisiju da gospodarski subjekt, društvo Poitou Chèvre, koji je zakonito stavljao na tržište proizvod pod prodajnim nazivom „Mothais sur feuille” i neprekidno upotrebljavao taj naziv više od pet godina, nije poštovao specifikaciju, osobito u pogledu obveze proizvodnje sirovog mlijeka. To je pitanje postavljeno u nacionalnom postupku povodom prigovora.

(5) Budući da su ispunjeni uvjeti iz članka 20. stavka 1. točke (b) Uredbe (EU) 2024/1143, poduzeću Poitou Chèvre trebalo bi odobriti prijelazno razdoblje i tako mu dopustiti daljnju upotrebu naziva „Mothais sur feuille”. S obzirom na informacije koje su dostavila francuska tijela, to prijelazno razdoblje trebalo bi trajati do 31. prosinca 2029.

(6) Dopisima zaprimljenima 8. siječnja 2025. i 18. kolovoza 2025. francuska tijela obavijestila su Komisiju da su Odlukom Ministarstva poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva od 28. studenog 2024. o kontroliranoj oznaci izvornosti „Mothais sur feuille” (NOR: AGRT2431695 A) gospodarskim subjektima koji ispunjavaju uvjete iz članka 20. stavka 6. Uredbe (EU) 2024/1143 odobrena prijelazna razdoblja s učinkom od 8. siječnja 2025., datuma na koji je Komisiji podnesen zahtjev za određene odredbe specifikacije, kako bi se prevladale određene privremene poteškoće povezane s postizanjem dugoročnog cilja usklađenosti sa specifikacijom. Obuhvaćeni su sljedeći gospodarski subjekti: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait’nergie i Gaec des 3 villages.

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

(7) Francuska tijela izračunala su trajanje prijelaznih razdoblja pojedinačno i za svaku odredbu iz specifikacije proizvoda s obzirom na vrijeme potrebno za osiguravanje usklađenosti s predmetnim odredbama.

Kad je riječ o odredbi iz specifikacije prema kojoj „*koze imaju pristup ispaši ili površini na otvorenom najmanje 120 dana godišnje čim to uvjeti dopuste*”, subjektima Gaec ferme Barroux i Gaec des 3 villages odobreno je prijelazno razdoblje od pet godina, a subjektima Gaec lait'nergie i EARL Clé des champs razdoblje od dvije godine.

Subjektu Gaec ferme Barroux odobreno je prijelazno razdoblje od dvije godine u pogledu odredbe u specifikaciji koja se odnosi na zabranu zamatanja.

Kad je riječ o odredbi iz specifikacije prema kojoj „*najmanje 85 % godišnje prehrane suhom tvari mora potjecati s navedenog zemljopisnog područja*”, subjektima Gaec ferme Barroux i EARL Clé des champs odobreno je prijelazno razdoblje od dvije godine.

Kad je riječ o odredbi iz specifikacije prema kojoj „*dopunska krmna smjesa mora sadržavati najmanje tri izvora različitih žitarica i/ili uljarica i/ili proteinskih usjeva proizvedenih na zemljopisnom području i činiti najmanje 30 % ukupne godišnje količine dodataka prehrani*”, subjektima Gaec ferme Barroux i EARL Clé des champs odobreno je prijelazno razdoblje od dvije godine.

Kad je riječ o odredbi iz specifikacije prema kojoj se „*najmanje 60 % prehrane sastoji od krme u suhoj tvari*”. subjektu EARL Clé des champs odobreno je prijelazno razdoblje od dvije godine

Kad je riječ o odredbi iz specifikacije prema kojoj „*u godišnjoj prehrani dodatnu prehranu čini najmanje 40 % suhe tvari*”. subjektu EARL Clé des champs odobreno je prijelazno razdoblje od dvije godine

(8) Izmjena jedinstvenog dokumenta nakon obavijesti o primjedbama njemačkih tijela ne smatra se znatnom. Stoga bi, u skladu s člankom 21. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143, pročišćenu verziju jedinstvenog dokumenta trebalo ponovno objaviti u informativne svrhe kao Prilog sadašnjoj Uredbi.

(9) Oznaku zemljopisnog podrijetla „Mothais sur feuille” trebalo bi stoga upisati u Unijin registar oznaka zemljopisnog podrijetla,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Oznaka zemljopisnog podrijetla „Mothais sur feuille” (ZOI) upisuje se u Unijin registar oznaka zemljopisnog podrijetla iz članka 22. Uredbe (EU) 2024/1143.

Članak 2.

Društvu Poitou Chèvre odobrava se daljnja upotreba naziva „Mothais sur feuille” do 31. prosinca 2029.

Članak 3.

Na subjekte EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec lait'nergie i Gaec des 3 villages primjenjuju se prijelazna razdoblja koja je Francuska odobrila u skladu s člankom 20. stavkom 6. Uredbe (EU) 2024/1143.

Članak 4.

Pročišćena verzija jedinstvenog dokumenta nalazi se u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 5.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 4. lipnja 2026.

Za Komisiju,
u ime predsjednice,
Christophe HANSEN
Član Komisije

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Mothais sur feuille”

EU Ref PDO-FR-03397

Podneseno 1.8.2025.

1. **Naziv(i)**

„Mothais sur feuille”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☒ ZOZP ☐

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Mothais sur feuille” mekan je mliječni sir koji se proizvodi isključivo od sirovog punomasnog kozjeg mlijeka.

Suši se i dozrijeva na listu kestena koji ostavlja svoj otisak na donjoj strani sira dok dozrijeva.

Naborana kora bijele je boje do boje bjelokosti, a ispod lista vrlo blijeda. Plava, sivoplava, bijela ili crvena plijesan može se prirodno pojaviti tijekom dozrijevanja.

Unutarnji dio bijele je boje do boje bjelokosti, gladak, masan, topiv i blago zrnat.

„Mothais sur feuille” odlikuju mliječne i kvasne arome te rustikalne note, kojima se nakon nekoliko tjedana zrenja mogu pridružiti arome drva poput šumskog raslinja, biljne note (osobito svježe slame i gljiva) te arome suhog voća, ponajprije lješnjaka.

Dozrijeva najmanje 12 dana nakon sirenja.

Na kraju najkraćeg razdoblja dozrijevanja „Mothais sur feuille” ima oblik plosnatog, ponekad blago krnjeg cilindra s blago zaobljenim rubovima težine najmanje 180 g.

Ukupni suhi ekstrakt po komadu iznosi od 65 g do 85 g.

Neto masa sira i suhog ekstrakta ne uključuje masu lista.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Najmanje 85 % suhe tvari godišnje količine hrane za koze u stadu potječe sa zemljopisnog područja.

Na zemljopisnom području proizvodnje sira „Mothais sur feuille” proizvodi se većina hrane za životinje, uključujući krmu, žitarice, uljarice i proteinske kulture. Međutim, zbog nepostojanja postrojenja za dehidraciju na tom zemljopisnom području, uzgajivači stoke mogu povremeno u dopunsku hranu dodati, u količini do najviše 15 %, određene sirovine bogate proteinima koje se ne proizvode na tom području, poput pogača od uljarica ili dehidrirane lucerne. Ograničene količine koncentrirane hrane proizvedene izvan tog područja ne utječu na ključna svojstva sira, jer prehrana koza obvezno uključuje lokalne mahunarke, što rezultira mlijekom visoke kvalitete.

Krma se u cijelosti proizvodi na zemljopisnom području. Hrana za životinje mora se sastojati od najmanje 60 % suhe krme.

Krma mora biti uvrštena na pozitivni popis kako bi se smatrala takvom. Konzumira se svježa kao sijeno. Zabranjeni su silaža i zamatanje.

Godišnji obrok po kozi sadržava najmanje 200 kilograma suhe tvari u obliku lucerne ili povrća sa zemljopisnog područja.

Dopunska krmna smjesa čini najviše 40 % suhe tvari u ukupnoj godišnjoj količini. U dopunsku hranu za životinje koja se miješa na poljoprivrednom gospodarstvu ili dolazi u obliku komercijalnih dodataka hrani za životinje mogu biti uključene samo sljedeće sirovine uvrštene na pozitivni popis:

Različite vrste hrane za životinje koje čine godišnju ukupnu količinu ne potječu od genetski modificiranog sjemenja i imaju izmijenjen DNK manje od 0,9 %.

Koze u stadu pasmina su Alpine, Saanen i Poitou ili njihovi križanci.

U stadima pasmine Piotou mora biti najmanje 75 % koza te pasmine.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja i dozrijevanje sireva provode se na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sirevi dobiveni od mlijeka iz uzgoja iz stada, u kojima najmanje 95 % pripada pasmini Poitou, mogu se stavljati na tržište s oznakom „Race poitevine” (pasmina Poitou).

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Departman 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.

Departman 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.

Departman 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.

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

Departman 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zemljopisno područje odgovara području „južni Poitou". Riječ je o prijelaznom području između vapnenačke ravnice Poitou te granita i škriljevca Vendée, čije središte južno od područja Deux-Sèvres čine ravnice Niort i Aunis, visoravan Mellois i ravnica Mothe-Lezay, čiji je dio „Mothe" vrlo grub.

Tlo se uglavnom sastoji od vapnenca iz jure, zbog čega često nastaju tanka i šljunčana vapnenačka tla koja se nazivaju „groies". Cijelo je područje ispresijecano malim brazdama crvene gline koje su nastale kao posljedica propadanja jurske stijene i lokalno se nazivaju „terres rouges à châtaignier" (kestenastocrvena zemlja). Tla su na tom području uglavnom kisela, dobro strukturirana i često je prisutan kremen. Klima je oceanska i prilično blaga, ljeti često suha.

Na tom su se području stoga istodobno su razvile ustaljene prakse:

— posebna vrsta mliječne proizvodnje za koju je karakterističan miješani sustav usjeva / stočnog uzgoja koji kozama omogućuje samostalnost u ishrani na temelju mahunarki kao što je lucerna, koje se konzumiraju uglavnom suhe ili zelene te lokalno proizvedenih žitarica,

— dinamična i kolektivna proizvodnja koja uključuje poljoprivrednike, obrtnike i industriju i oslanja se na stručno znanje: prerada sirovog mlijeka, nerezana ručno oblikovana skuta, sporo cijeđenje, dozrijevanje na mladim listovima kestena koji se pažljivo beru i suše na zemljopisnom području.

U svojem doktorskom radu u zemljopisu Frantz JÉNOT (2008.) opisuje „Poitou méridional" (južni Poitou) kao „područje uzgoja koza" kao područje s izraženom tradicijom uzgoja koza, u središtu mješovitog ratarsko-stočarskog sustava.

Ondje se stavljanje na tržište kozjeg sira brzo se razvijalo od 11. do 15. stoljeća zahvaljujući sve većoj popularnosti hodočašća do Santiaga de Compostele i njegove rute „Grand Chemin" (iz Pariza). Mnogi protestanti u regiji Mellois kasnije su sudjelovali u jeftinoj praksi uzgoja i sadnje kestena, poznatoj kao „stablo kruha", kako bi spriječili glad.

To je zemljopisno područje rano postalo i središte proizvodnje keramike, s oko 15 lokacija gdje su obrtnici za sirare izrađivali kalupe i cjedila.

Krajem 19. stoljeća kriza uzrokovana filokserom potaknula je vinogradare da se okrenu kozarstvu i proizvodnji mlijeka, dok su se lokalna tržišta i zadružni sustav proizvodnje počeli razvijati oko općine Mothe-Saint-Héray.

Kad je riječ o pasminama koza na tom zemljopisnom području, treba napomenuti da se koze Poitou ondje jare. Broj koza te pasmine pao je s epidemijom slinavke i šapa 1920-ih. Otad su poljoprivrednici i mljekarske zadruge obnavljali svoja stada, uglavnom s kozama pasmina Alpine i Saanen.

„Mothais sur feuille" mekan je mliječni sir koji se proizvodi isključivo od sirovog punomasnog kozjeg mlijeka.

Ima oblik plosnatog, ponekad blago krnjeg cilindra s blago zaobljenim rubovima.

Suši se i dozrijeva na listu kestena koji ostavlja svoj otisak na donjoj strani sira dok dozrijeva.

Kora ima kvasne note, ponekad je naborana, a boja joj varira od svijetlobež do plave. Iznutra je nježan, mekan i gladak te bogat i topljiv u ustima.

Kad dozrijeva na listovima kestena, „Mothais sur feuille" dobiva note koje su najprije mliječne i note kvasca, a zatim postaju rustikalne, ponekad s drvenastim, biljnim i suhim voćnim aromama.

U okruženju koje je oduvijek povoljno za uzgoj koza, prirodni i ljudski čimbenici doveli su do posebne vrste proizvodnje kozjeg sira. Vapnenačka tla „groies" pogodna za mahunarke i žitarice omogućila su uzgoj mješovitih usjeva i autonomiju ishrane stada. Ta hrana za životinje rezultira dobivanjem mlijeka za proizvodnju sira vrlo visoke kvalitete.

To je okruženje siru dalo prepoznatljiva svojstva. Prisutnost gline na pojedinim područjima omogućila je brojnim lončarima izradu kalupa i cjedila od terakote, koji siru daju njegov prepoznatljiv oblik. Danas su ti kalupi zamijenjeni plastičnim kalupima, ali je zadržan izvorni oblik. Nadalje, manja područja relativno kiselog crvenog tla pogoduju uzgoju kestena, a njihovi se listovi beru i suše prema lokalnoj tradiciji kako bi se osigurala smeđa boja i čistoća listova. To se znanje odnosi na odabir odgovarajućeg vremena berbe kako bi se postigla željena boja, primjenu tehnike berbe kojom se izbjegava svaki dodir s tlom te način skladištenja nizanja listova, koji omogućuje prirodno sušenje i pravilno očuvanje listova.

Naposljetku, tlo i klima te višeslojni travnjaci koji omogućuju proizvodnju sira „Mothais sur feuille" od sirovog mlijeka, pogoduju prisutnosti i razvoju flore karakteristične za ovaj sir, osobito gljivice *Geotrichum candidum*, koja sirnoj masi daje glatku i kremastu teksturu.

Nadalje, sporo otjecanje sirutke iz gruša dobivenog od sirovog mlijeka pridonosi razvoju gljivice *Geotrichum candidum* (fermentacija), zahvaljujući kojoj sir „Mothais sur feuille" već nakon 12 dana razvija mliječne i kvasne arome.

Kremasti karakter sira dodatno se naglašava regulacijom vlage (cijeđenje i održavanje vlažnosti) koju tijekom razdoblja zrenja omogućuje list kestena. List kestena ima važnu ulogu i u prezentaciji i identitetu proizvoda te je pridonio razvoju njegova ugleda.

Taj se sir na lokalnim tržnicama tradicionalno nazivao „sur feuille" („na listu") i „Mothais" ili „fromage de la Mothe" u novinama ili knjigama, a tako su ga nazivali i sirari u gradovima daleko od lokalnog područja.

Zahvaljujući željezničkim prugama sirevi se mogu brzo prevoziti u Niort, Poitiers, Bordeaux i Pariz. U novinama „Le Mellois" 7. siječnja 1866. saznali smo da su sirevi iz regije Mothe-Saint-Héray dobili nagradu na pariškoj izložbi. U tim udaljenim gradovima, kao i u tisku, važno je zemljopisno podrijetlo sira.

Godine 1953. u knjizi „Fromages de France" Curnonsky spominje „kozji sir omotan listovima proizveden u regiji Mothe-Saint-Héray i Melle, mase od 10 do 13 cm i mase od oko 220 g". Malo kasnije, 1972., u „Guide du fromage" Pierre Androuet navodi „le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier" (Mothais ili sir iz lišća, poznat i kao sir iz uzgoja Mothe-Saint-Héray).

Sedamdesetih godina 20. stoljeća sve veći broj poljoprivrednih proizvođača počeo je ponovno razvijati tu proizvodnju. Krajem osamdesetih godina 20. stoljeća proizvođači na tom zemljopisnom području počeli su nazivati svoj sir „Mothais sur feuille”. Association Centrale des Laiteries Coopératives (Središnje udruženje zadružnih mljekara) zatražilo je 1989. registraciju žiga „Mothais sur feuille” pri INPI-ju (Nacionalni institut za industrijsko vlasništvo).

Devedesetih godina 20. stoljeća proizvod „Mothais sur feuille” službeno je prijavljen na regionalne natječaje i priznat kao zasebna kategorija.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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