2026/1276

2026.6.11.

A BIZOTTSÁG (EU) 2026/1276 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2026. június 4.)

a „Mothais sur feuille” (OEM) földrajzi árujelzőnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásába való bejegyzéséről

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 21. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

(1) Az (EU) 2024/1143 rendelet 15. cikkének (4) bekezdésével összhangban a Bizottság közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* Franciaországnak a „Mothais sur feuille” földrajzi árujelző bejegyzésére irányuló kérelmét ([2]).

(2) A Bizottsághoz nem érkezett az (EU) 2024/1143 rendelet 17. cikke szerinti felszólalási nyilatkozat.

(3) A német hatóságok az (EU) 2024/1143 rendelet 18. cikkének (1) és (2) bekezdésével összhangban 2026. március 16-án értesítették a Bizottságot észrevételeikről, és azt kérték, hogy a termékleírásban szereplő egyik információ, nevezetesen az érlelési időszak kerüljön felvételre az egységes dokumentumba. A francia hatóságok figyelembe vették az észrevételt, és módosították az egységes dokumentumot.

(4) A francia hatóságok 2025. január 8-án beérkezett levelükben közölték a Bizottsággal, hogy egy gazdasági szereplő, a Poitou Chèvre vállalat jogszerűen forgalmazta a „Mothais sur feuille” kereskedelmi megnevezéssel ellátott terméket, amelyre már több mint öt éve folyamatosan használja a szóban forgó elnevezést, nem felelt meg a termékleírásnak, különösen a nyers tejjel történő előállításra vonatkozó kötelezettség tekintetében. Ez a tény rögzítésre került a nemzeti felszólalási eljárás során.

(5) Mivel az (EU) 2024/1143 rendelet 20. cikke (1) bekezdésének b) pontjában meghatározott feltételek teljesülnek, a Poitou Chèvre számára átmeneti időszakot kell biztosítani, amely alatt a vállalat továbbra is használhatja a „Mothais sur feuille” elnevezést. A francia hatóságok által szolgáltatott információkra tekintettel indokolt úgy rendelkezni, hogy az említett átmeneti időszak 2029. december 31-én érjen véget.

(6) 2025. január 8-án és 2025. augusztus 18-án beérkezett levelükben a francia hatóságok közölték a Bizottsággal, hogy a Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztériumnak a „Mothais sur feuille” ellenőrzött eredetmegjelölésről szóló, 2024. november 28-i rendelete (NOR: AGRT2431695A) átmeneti időszakokat biztosított az (EU) 2024/1143 rendelet 20. cikkének (6) bekezdésében meghatározott feltételeknek megfelelő gazdasági szereplők számára. Ezek az átmeneti időszakok 2025. január 8-tól, azaz a kérelemnek Bizottsághoz történő benyújtásának időpontjától hatályosak, és az a rendeltetésük, hogy támogassák a termékleírásnak való megfelelés hosszú távú célkitűzésének elérésével kapcsolatos bizonyos átmeneti nehézségek leküzdését. Az érintett gazdasági szereplők a következők: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait’nergie és Gaec des 3 villages.

([1]) HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.
([2]) HL C, C/2026/688, 2026.1.29., ELI: http://data.europa.eu/eli/C/2026/688/oj.

(7) A francia hatóságok az átmeneti időszakok időtartamát egyedileg és a termékleírás minden egyes rendelkezésének vonatkozásában számították ki annak alapján, hogy mennyi idő szükséges az adott rendelkezéseknek való megfelelés biztosításához.

Ami a termékleírás azon rendelkezését illeti, amely szerint „évente legalább 120 napon keresztül biztosítani kell a legelést vagy a szabadtéri kifutót a kecskék számára, amint azt a körülmények lehetővé teszik”, a Gaec ferme Barroux és a Gaec des 3 villages számára ötéves, a Gaec Lait'nergie és az EARL Clé des champs számára pedig kétéves átmeneti időszakot biztosítottak.

A Gaec ferme Barroux számára kétéves átmeneti időszakot biztosítottak a termékleírásban szereplő, a bálázott takarmány tilalmára vonatkozó rendelkezés tekintetében.

Ami a termékleírás azon rendelkezését illeti, amely szerint „az éves takarmányadag szárazanyag-tartalma legalább 85 %-ban a földrajzi területről származik”, kétéves átmeneti időszakot biztosítottak a Gaec ferme Barroux és az EARL Clé des champs számára.

Kétéves átmeneti időszakot biztosítottak a Gaec ferme Barroux és az EARL Clé des champs számára a termékleírás azon rendelkezését illetően, amely szerint „a kiegészítő takarmány a földrajzi területről származó gabonafélék és/vagy fehérjenövények és/vagy olajos magvak legalább három különböző forrását tartalmazza, és ezek a kiegészítő takarmány éves összmennyiségének legalább 30 %-át teszik ki”.

Kétéves átmeneti időszakot biztosítottak az EARL Clé des champs számára a termékleírás azon rendelkezése tekintetében, amely szerint „a takarmány szárazanyag-tartalmának legalább 60 %-ban zöldtakarmányból kell származnia”.

Kétéves átmeneti időszakot biztosítottak az EARL Clé des champs számára a termékleírás azon rendelkezése tekintetében, amely szerint „a kiegészítő takarmány az éves összes szárazanyag-tartalom legfeljebb 40 %-át teszi ki”.

(8) Az egységes dokumentumban a német hatóságok észrevételeiről szóló értesítés alapján végrehajtott módosítás nem minősül lényegesnek. Következésképpen az (EU) 2024/1143 rendelet 21. cikke (4) bekezdésének megfelelően az egységes dokumentum egységes szerkezetbe foglalt változatát tájékoztatás céljából e rendelet mellékleteként újra közzé kell tenni.

(9) A „Mothais sur feuille” földrajzi árujelzőt ezért be kell jegyezni a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásába,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Mothais sur feuille” (OEM) földrajzi árujelző bejegyzésre kerül a földrajzi árujelzőknek az (EU) 2024/1143 rendelet 22. cikkében említett uniós nyilvántartásába.

2. cikk

A Poitou Chèvre vállalat 2029. december 31-ig továbbra is használhatja a „Mothais sur feuille” elnevezést.

3. cikk

Az EARL Clé des champs, a Gaec ferme Barroux, a Gaec Lait'nergie és a Gaec des 3 villages a Franciaország által az (EU) 2024/1143 rendelet 20. cikkének (6) bekezdése alapján biztosított átmeneti időszakokban részesülnek.

4. cikk

Az egységes dokumentum egységes szerkezetbe foglalt szövegét e rendelet melléklete tartalmazza.

5. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2026. június 4-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Christophe HANSEN
a Bizottság tagja

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Mothais sur feuille”

EU hivatkozási szám: PDO-FR-03397

2025.8.1.

1. **Elnevezés(ek)**

„Mothais sur feuille”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☒ OFJ ☐

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZER

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Mothais sur feuille” kizárólag nyers, teljes kecsketejből készült lágy, tejsavas sajt.

A sajtot szelídgesztenye-levélen szárítják és érlelik, amely az érlelődő sajt alsó részén lenyomatot hagy.

A gyűrött,ráncos kéreg elefántcsontfehér; a levéllel érintkező részen laposabb. Az érlelés során természetes módon előfordulhat kék, szürkéskék, fehér vagy vörös penész.

A sajttészta fehértől elefántcsontig terjedő színű, sima, krémes, olvadós állagú és nagyon finom szemcséjű.

A „Mothais sur feuille” sajtot tejes, élesztős aromák és állati jegyek jellemzik, amelyekhez több hetes érlelést követően fás, erdei jegyek társulhatnak, például az aljnövényzetet idéző aromák, valamint növényi jegyek (különösen „friss széna” és „gomba”) és száraz gyümölcsök aromái (különösen „mogyoró”).

Az érlelési időszak a tej beoltását követően legalább 12 nap.

A minimális érlelési időszak végén a „Mothais sur feuille” lapos, néha enyhén csonka henger alakú, enyhén lekerekített szélekkel, és tömege legalább 180 g.

A darabonkénti teljes szárazanyag-tartalom legalább 65 g, de legfeljebb 85 g.

A sajt nettó tömege és a szárazanyag-tartalom nem tartalmazza a levél tömegét.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A kecskeállomány éves takarmányadagjának szárazanyag-tartalma legalább 85 %-ban a földrajzi területről származik.

A „Mothais sur feuille” földrajzi területén termesztik az állatok takarmányának nagy részét, beleértve a zöldtakarmányt, a gabonaféléket, az olajmagokat és a fehérjenövényeket. Mivel azonban a földrajzi területen nincsenek dehidratáló egységek, az állattenyésztők a kiegészítő takarmányhoz 15 %-os határon belül alkalmanként hozzáadhatnak bizonyos, nem a földrajzi területen előállított, magas fehérjetartalmú nyersanyagokat, például olajmag-pogácsákat vagy dehidratált lucernát. A területen kívül előállított takarmánykoncentrátum e korlátozott mennyisége nem befolyásolja a sajtnak a kecskék étrendjéből származó alapvető jellemzőit, különösen a helyi hüvelyeseknek a takarmányban való kötelező jelenléte miatt, ami kiváló minőségű tejet eredményez.

A zöldtakarmányt teljes egészében a földrajzi területen állítják elő. A takarmány szárazanyag-tartalmának legalább 60 %-ban zöldtakarmányból kell származnia.

A zöldtakarmányt fel kell venni egy pozitív jegyzékre ahhoz, hogy ilyennek minősüljön. A zöldtakarmányt a kecskék frissen fogyasztják szénaként. Silózott vagy bálázott takarmány felhasználása tilos.

Az egy kecskére jutó éves takarmányadagnak legalább 200 kg szárazanyagot kell tartalmaznia a földrajzi területről származó lucerna vagy hüvelyes növény formájában.

A kiegészítő takarmány az éves összes szárazanyag-tartalom legfeljebb 40 %-át teszi ki. A kiegészítő takarmány kizárólag pozitív jegyzékben szereplő alapanyagokat tartalmazhat, amelyeket vagy a gazdaságban kevernek össze, vagy kereskedelmi forgalomban kapható takarmánykiegészítő.

Az éves összmennyiséget alkotó különböző takarmányfajták géntechnológiával nem módosított magvakból származnak, és módosított DNS-szintjük kevesebb mint 0,9 %.

Az állományba tartozó kecskék alpesi, saanen-völgyi és poitou-i fajták és azok keresztezett fajtái.

A poitou-i kecskeállományok nem tartalmazhatnak olyan egyedeket, amelyek kevesebb mint 75 %-ban poitou-i fajtájúak.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése a földrajzi területen belül történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az olyan gazdaságokból származó háztáji sajtok, amelyek egyedeinek legalább 95 %-a a poitou-i fajtához tartozik, forgalomba hozhatók a „Race Poitevine” (poitou-i fajta) megjelöléssel.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Charente megye: 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 megye: 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-Sèvres megye: 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 megye: Benet, Damvix, Le Mazeau, Saint-Sigismond.

Vienne megye: 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. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület „Dél-Poitou" tájegységnek felel meg. Átmeneti vidékről van szó Poitou meszes síksága és Vendée legelőkkel és fás területekkel borított északkeleti részének (ún. bocage vendéen) gránit- és palakőzete között, amelynek szívét Deux-Sèvres-től délre Niort és Aunis síkságai, a Mellois-fennsík és a Mothe-Lezay síkság alkotják; ez utóbbi terület „Mothe" része meglehetősen egyenetlen felszínű.

A régiót főként jura korszakból származó mészkő alkotja, amelyen gyakran vékony és kavicsos – „terre de groies"-nak nevezett – meszes talaj alakul ki. A tájat itt-ott kicsiny, hullámos felszínű fennsíkok tarkítják, melyeket a jura korszakbeli sziklák eróziójából származó vörös agyag alkot, és amelyeket a helyiek „terres rouges à châtaignier"-nek (gesztenyefás vörösföldnek) neveznek. A talajok általában savasak, jól strukturáltak, némi kovakőzettel. Az éghajlat óceáni és meglehetősen enyhe, nyáron pedig gyakori a vízhiány.

Ezen a földrajzi területen a következő gyakorlatok gyökeresedtek meg egyidejűleg:

— a tejtermékek előállításának egy sajátos típusa, amelyet vegyes növénytermesztési/állattenyésztési rendszer jellemez – ez lehetővé teszi a kecskék önellátó takarmányozását, amely főként szárazon vagy zölden fogyasztott hüvelyes növényeken (például lucernán), valamint helyben termesztett gabonaféléken alapul,

— dinamikus és kollektív sajtkészítési folyamat a mezőgazdasági termelők, a kézművesek és az ipar bevonásával, a résztvevők speciális szakértelmére támaszkodva: a nyers tej feldolgozását követően a felvágatlan alvadékot kézzel, merőkanállal kanalazzák be a formába, melyet lassú lecsepegtetés, majd a földrajzi területen gondosan szedett és szárított, fiatal gesztenyeleveleken történő érlelés követ.

Földrajzi doktori disszertációjában Frantz JÉNOT (2008) „Poitou méridional"-t (Dél-Poitou-t) úgy jellemezte, hogy ott a kecsketenyésztésnek régi hagyományai vannak, melyek a vegyes növénytermesztési/állattartási rendszeren alapulnak.

A XI. és a XV. század között a kecskesajt kereskedelme gyorsan fejlődött Poitou déli részén, köszönhetően Santiago de Compostela zarándokhely egyre növekvő népszerűségének és az oda vezető, Párizsból induló „Grand Chemin" zarándokútnak. A későbbi századokban a Mellois régióban élő nagyszámú protestáns népesség foglalkozott kecsketenyésztéssel és gesztenyefa-ültetéssel: ezek nem igényeltek jelentős anyagi hátteret, sőt, a gesztenyefát „kenyérfaként" is emlegették, mivel éhínség idején a gesztenye fontos táplálék volt.

A földrajzi területen már korán nagy jelentőségre tett szert a fazekasság – mintegy 15 olyan településről tudunk, amelynek kézművesei formákkal és csepegtető edényekkel látták el a sajtkészítőket.

A XIX. század végén a filoxéravész arra kényszerítette a szőlőtermesztőket, hogy a kecsketenyésztés és a tejtermelés felé forduljanak, Mothe-Saint-Héray környékén pedig elkezdtek kialakulni a helyi piacok és egy kooperatív termelési rendszer.

Ami a földrajzi területen élő kecskefajtákat illeti, meg kell jegyezni, hogy ezen a területen alakult ki a poitevin (vagyis poitou-i) kecskefajta. E kecskefajta egyedszáma az 1920-as években jelentősen visszaesett a ragadós száj- és körömfájás járvány miatt. A járványt követően a mezőgazdasági termelők és a tejipari szövetkezetek helyreállították állományaikat, főként alpesi és saanen-völgyi kecskékkel.

A „Mothais sur feuille” kizárólag nyers, teljes kecsketejből készült lágy sajt.

A sajt lapos henger alakú, néha kissé csonka, enyhén lekerekített élekkel.

A sajtot szelídgesztenye-levélen szárítják és érlelik, amely az érlelődő sajt alsó részén lenyomatot hagy.

A sajt kérge élesztős, néha ráncos, színe a halvány bézstől a kékig terjed. A sajttészta finom, lágy és sima, krémes, omlós állagú.

A gesztenyeleveleken történő érlelés során a „Mothais sur feuille” eleinte tejes és élesztős jegyekkel rendelkezik, majd erősebbé válnak az állati jegyek, időnként fás, növényi és száraz gyümölcsöket idéző aromákkal.

A kecsketenyésztés számára hagyományosan kedvező környezetben a természeti és az emberi tényezők együttesének köszönhetően a kecskesajttermelés egy sajátos típusa alakult ki. A hüvelyes növényeknek és a gabonaféléknek kedvező kavicsos („groies”) mészkőtalajok lehetővé tették a gazdaságok számára a vegyes növénytermesztést, ami biztosítja az állományok önellátó takarmányozását. Ennek a takarmánynak köszönhetően a kecskék teje kiválóan alkalmas sajtkészítésre.

Ugyanakkor a sajt a különleges környezetnek köszönheti meghatározó jellemzőit. Először is, az agyagos területek miatt jelentős fazekasipar alakult ki, és ezek a fazekasok állították elő a sajt alakját adó cserépformákat és csepegtető edényeket. Mára ezeket a formákat a sajtkészítés során általánosan használt műanyag formák váltották fel, megőrizve ugyanakkor az eredeti forma alakját. Másodszor, a viszonylag savas vörös talajszigetek kedvezőek a gesztenyefáknak, amelyek leveleit a helyi know-how felhasználásával szedik és szárítják a barna szín és a levelek tisztaságának biztosítása érdekében. Ez a know-how kiterjed arra, hogy a kívánt szín elérése érdekében a leveleket mely időpontban kell leszedni, a talajjal való érintkezés megakadályozására milyen betakarítási technikát kell alkalmazni, valamint beletartozik az is, hogy a természetes szárítás és a levelek megfelelő tartósításának megkönnyítése céljából a leveleket zsinórra felfűzve tárolják.

Végül pedig a „Mothais sur feuille” sajt nyers tej felhasználásával történő előállítását lehetővé tévő talaj- és éghajlati viszonyok, valamint a számos fajnak otthont adó rétek kedveznek a sajtra jellemző flóra, különösen az élesztőgomba (geotrichum) megjelenésének és fejlődésének, amely a sajttésztát lággyá és krémessé teszi.

Ezenkívül a nyers tejből nyert alvadék lassú lecsepegtetése is hozzájárul a jelentős mennyiségű élesztőgomba kialakulásához (erjesztés), így a „Mothais sur Feuille” 12 nap elteltével tejes, élesztős aromákkal rendelkezik.

A sajttészta krémes jellegét fokozza a gesztenyelevél által az érlelési időszakban biztosított nedvességszabályozás (egyrészt elvezeti a folyadékot, másrészt fenntartja a páratartalmat). A gesztenyelevél a termék küllemének és identitásának is fontos eleme, és hozzájárult a termék hírnevének kialakulásához.

Az évszázadok során ezt a sajtot a helyi piacokon „sur feuille”-ként (jelentése: „levélen”) említették, az újságok és a könyvek, valamint a távolabbi városok sajtkereskedői pedig „Mothais”-nak vagy „fromage de la Mothe”-nak nevezték.

A vasútvonalaknak köszönhetően a sajtok gyorsan eljutottak Niort, Poitiers, Bordeaux és Párizs városába. A „Le Mellois” című újság 1866. január 7-i száma beszámol arról, hogy a Mothe-Saint-Héray régióból származó egyes sajtok díjat nyertek a párizsi kiállításon. Ezekben a távoli városokban, csakúgy, mint a sajtóban, a sajt földrajzi eredete fontos azonosító tényező.

1953-ban a „Fromages de France” című könyvben Curnonsky említi „a Mothe-Saint-Héray és Melle régióban előállított, 10–13 cm méretű, kb. 220 g tömegű, levélbe csomagolt kecskesajtot”. Valamivel később, 1972-ben Pierre Androuet a „Guide du fromage”-ban szintén említi a „le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier”-t („Mothais, vagyis levélbe csomagolt kecskesajt, más néven Mothe-Saint-Héray háztáji sajt”).

Az 1970-es években egyre több mezőgazdasági termelő kezdett el újra ezzel az eljárással sajtot készíteni. Az 1980-as évek végén a földrajzi terület termelői elkezdték „Mothais sur feuille”-nek nevezni sajtjukat. 1989-ben az Association Centrale des Laiteries Coopératives (Szövetkezeti Tejüzemek Központi Szövetsége) kérte, hogy a „Mothais sur feuille” védjegyet lajstromozzák az INPI-nél (Nemzeti Iparjogvédelmi Intézet).

Az 1990-es években a „Mothais sur feuille” hivatalosan megjelent regionális versenyeken, és önálló kategóriaként ismerték el.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére:

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