Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
L serija

2026/1276

2026 6 11

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2026/1276

2026 m. birželio 4 d.

kuriuo geografinė nuoroda „Mothais sur feuille“ (SGN) įregistruojama Sąjungos geografinių nuorodų registre pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2024/1143

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]), ypač į jo 21 straipsnio 2 dalį,

kadangi:

(1) remiantis Reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalimi, Prancūzijos paraiška įregistruoti geografinę nuorodą „Mothais sur feuille“ paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ([2]);

(2) prieštaravimo pareiškimų pagal Reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį Komisija negavo;

(3) pagal Reglamento (ES) 2024/1143 18 straipsnio 1 ir 2 dalis 2026 m. kovo 16 d. Vokietijos valdžios institucijos pranešė Komisijai apie pastabas, kuriose prašoma į bendrąjį dokumentą įtraukti produkto specifikacijoje nurodytą informaciją, t. y. brandinimo laikotarpį; Prancūzijos valdžios institucijos atsižvelgė į šią pastabą ir iš dalies pakeitė bendrąjį dokumentą;

(4) 2025 m. sausio 8 d. raštu Prancūzijos valdžios institucijos pranešė Komisijai, kad veiklos vykdytojas, įmonė „Poitou Chèvre“, teisėtai „Mothais sur feuille“ prekiniu pavadinimu nepertraukiamai prekiavusi daugiau kaip penkerius metus, nesilaikė specifikacijos, visų pirma reikalavimų, susijusių su pareiga gaminti naudojant žalią pieną. Šis klausimas buvo iškeltas pasinaudojant nacionaline prieštaravimo pateikimo procedūra;

(5) kadangi Reglamento (ES) 2024/1143 20 straipsnio 1 dalies b punkte nustatytos sąlygos tenkinamos, įmonei „Poitou Chèvre“ turėtų būti suteiktas pereinamasis laikotarpis, kad ji galėtų toliau naudoti pavadinimą „Mothais sur feuille“. Atsižvelgiant į Prancūzijos valdžios institucijų pateiktą informaciją, tas pereinamasis laikotarpis turėtų trukti iki 2029 m. gruodžio 31 d.;

(6) 2025 m. sausio 8 d. ir 2025 m. rugpjūčio 18 d. gautais raštais Prancūzijos valdžios institucijos pranešė Komisijai, kad 2024 m. lapkričio 28 d. Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerijos įsakymu dėl kontroliuojamos kilmės vietos nuorodos „Mothais sur feuille“ (NOR: AGRT2431695A) veiklos vykdytojams, atitinkantiems Reglamento (ES) 2024/1143 20 straipsnio 6 dalyje nustatytas sąlygas, nuo 2025 m. sausio 8 d., t. y. paraiškos dėl tam tikrų specifikacijos nuostatų pateikimo Komisijai dienos, buvo suteikti pereinamieji laikotarpiai, kad būtų įveikti tam tikri laikini sunkumai, susiję su ilgalaikio tikslo laikytis specifikacijos įgyvendinimu. Susiję veiklos vykdytojai: „EARL Clé des champs“, „Gaec ferme Barroux“, „Gaec Lait'nergie“ ir „Gaec des 3 villages“;

([1]) OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.
([2]) OL C, C/2026/688, 2026 1 29, ELI: http://data.europa.eu/eli/C/2026/688/oj.

(7) Prancūzijos valdžios institucijos atskirai apskaičiavo kiekvienos produkto specifikacijos nuostatos pereinamųjų laikotarpių trukmę, atsižvelgdamos į laiką, kurio reikia atitinkamų nuostatų laikymuisi užtikrinti.

Dėl specifikacijos nuostatos, kad „ožkos ganomos ganyklose arba lauko plotuose ne trumpiau kaip 120 dienų per metus ir kai tik leidžia sąlygos“, įmonėms „Gaec ferme Barroux“ ir „Gaec des 3 villages“ buvo suteiktas penkerių metų pereinamasis laikotarpis, o įmonėms – „Gaec Lait'nergie“ ir „EARL Clé des champs“ – dvejų metų pereinamasis laikotarpis.

Įmonei „Gaec ferme Barroux“ buvo suteiktas dvejų metų pereinamasis laikotarpis specifikacijos nuostatai dėl draudimo naudoti į plastikinius rulonus suvyniotus pašarus.

Dėl specifikacijos nuostatos, kad „ne mažiau kaip 85 % metinio sausosios medžiagos raciono turi būti gaunama iš geografinės vietovės“, įmonėms „Gaec ferme Barroux“ ir „EARL Clé des champs“ buvo suteiktas dvejų metų pereinamasis laikotarpis.

Dėl specifikacijos nuostatos, kad „papildomą racioną sudaro ne mažiau kaip 3 skirtingų javų ir (arba) baltymingų augalų ir (arba) aliejinių augalų sėklų šaltiniai iš geografinės vietovės, atitinkantys ne mažiau kaip 30 % visų metinių priedų“, „Gaec ferme Barroux“ ir „EARL Clé des champs“ buvo suteiktas dvejų metų pereinamasis laikotarpis.

Įmonei „EARL Clé des champs“ nustatytas dvejų metų pereinamasis laikotarpis dėl specifikacijos nuostatos, kad, „ne mažiau kaip 60 % raciono sudaro sausieji pašarai“.

Įmonei „EARL Clé des champs“ buvo suteiktas dvejų metų pereinamasis laikotarpis dėl specifikacijos nuostatos, kad „papildomas racionas sudaro ne daugiau kaip 40 % sausosios medžiagos per metus“;

(8) Bendrojo dokumento pakeitimas, padarytas gavus Vokietijos valdžios institucijų pastabas, nelaikomas esminiu. Todėl pagal Reglamento (ES) 2024/1143 21 straipsnio 4 dalį bendrojo dokumento suvestinė redakcija informavimo tikslais turėtų būti iš naujo paskelbta kaip šio reglamento priedas;

(9) todėl geografinė nuoroda „Mothais sur feuille“ turėtų būti įtraukta į Sąjungos geografinių nuorodų registrą,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Geografinė nuoroda „Mothais sur feuille“ (SGN) įtraukiama į Reglamento (ES) 2024/1143 22 straipsnyje nurodytą Sąjungos geografinių nuorodų registrą.

2 straipsnis

Įmonei „Poitou Chèvre“ leidžiama toliau naudoti pavadinimą „Mothais sur feuille“ iki 2029 m. gruodžio 31 d.

3 straipsnis

Įmonėms „L'EARL Clé des champs“, „le Gaec ferme Barroux“, „le Gaec Lait'nergie“ ir „le Gaec des 3 villages“ taikomi Prancūzijos pagal Reglamento (ES) 2024/1143 20 straipsnio 6 dalį nustatyti pereinamieji laikotarpiai.

4 straipsnis

Konsoliduota bendrojo dokumento redakcija pateikiama šio reglamento priede.

5 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2026 m. birželio 4 d.

Komisijos vardu
Pirmininkės pavedimu
Christophe HANSEN
Komisijos narys

PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos ir geografinės nuorodos

„Mothais sur feuille“

ES nuoroda PDO-FR-03397

Pateikta 2025 8 1

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Mothais sur feuille“

2. **Nuorodos tipas**

SKVN ☒ SGN ☐

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

4.2. *Produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Mothais sur feuille“ yra minkštas pieno sūris, gaminamas tik iš žalio nenugriebto ožkų pieno.

Sūris džiovinamas ir brandinamas ant kaštainio lapo, kurio raštas brandinimo metu įsispaudžia į sūrio apačią.

Sūrio žievė yra susiraukšlėjusi, vagota, nuo baltos iki dramblio kaulo spalvos, lapo vietoje žievė yra susiformavusi labai nežymiai. Ant brandinamo sūrio gali natūraliai atsirasti mėlynos, pilkai mėlynos, baltos arba raudonos spalvos pelėsių.

Minkštimas yra nuo baltos iki dramblio kaulo spalvos, minkštas, kreminis, burnoje tirpstančios konsistencijos, su labai smulkiomis granulėmis.

Sūriui „Mothais sur feuille“ būdingas pieno ir mielių aromatas, gyvuliniai pokvapiai, kurie po kelių brandinimo savaičių gali pasipildyti medienos aromatais (pvz., pomiškio), augaliniais aromatais (šviežių šiaudų ir grybų) ir džiovintų vaisių (lazdyno riešutų) aromatais.

Brandinama ne trumpiau kaip 12 dienų po fermentacijos šliužo fermentu.

Minimalaus brandinimo laikotarpio pabaigoje sūris „Mothais sur feuille“ įgyja plokščio (kartais šiek tiek kūgiško) cilindro formą, su šiek tiek suapvalintais kraštais ir sveria ne mažiau kaip 180 g.

Bendras sausosios medžiagos kiekis viename sūryje yra ne mažesnis kaip 65 g ir ne didesnis kaip 85 g.

Į sūrio ir sausosios medžiagos grynąją masę lapo svoris nėra įtrauktas.

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Ne mažiau kaip 85 % sausosios medžiagos, sudarančios bandos ožkų metinį racioną, turi būti iš geografinės vietovės.

Sūrio „Mothais sur feuille“ geografinėje vietovėje daugiausia gyvulių pašaro gaunama tiek iš pašarinių žaliavų, tiek iš grūdų ir aliejingųjų sėklų. Tačiau ūkininkai kartais gali įtraukti į papildomą racioną tam tikras ne geografinėje vietovėje pagamintas baltymines žaliavas (ne daugiau kaip 15 %), pavyzdžiui, aliejinių augalų sėklų išspaudas arba dehidratuotas liucernas, nes geografinėje vietovėje nėra dehidratavimo įrenginių. Šie nedideli už vietovės ribų gaminamų koncentruotų pašarų kiekiai neturi įtakos esminėms sūrio savybėms, kurias lemia ožkų mityba, visų pirma dėl to, kad racione privaloma naudoti vietovėje užaugintus ankštinius augalus, todėl gaunamas aukštos kokybės pienas.

Visi pašariniai augalai yra iš susijusios geografinės vietovės. Racioną turi sudaryti ne mažiau kaip 60 % sausųjų pašarų.

Galima naudoti tik į patvirtintų pašarų sąrašą įtrauktus pašarus. Jie vartojami švieži – gyvuliai šeriami šienu. Pašarus silosuoti ir vynioti į rulonus draudžiama.

Vienos ožkos metinį racioną sudaro ne mažiau kaip 200 kg sausosios medžiagos, gautos geografinėje vietovėje liucernos arba ankštinių augalų formos.

Papildomas racionas neturi viršyti 40 % metinį racioną sudarančios sausosios medžiagos kiekio. Į papildomą racioną gali būti įtraukiamos tik patvirtinto sąrašo žaliavos, ar tai būtų ūkyje pagamintas mišinys, ar pirktiniai visaverčiai pašarai.

Metinį racioną sudarantys skirtingi pašarai gaunami iš netransgeninių sėklų, o jų modifikuotas DNR kiekis nesiekia 0,9 %.

Bandą sudaro iš Alpių, Zaneno, Puatu kilusių (puatevinų) veislių ir jų mišrūnų ožkos.

Į puatevinų veislės bandą nepriimamas joks gyvūnas, turintis mažiau kaip 75 % puatevinų kraujo.

4.4. *Specialūs gamybos etapai, vykdytini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Geografinėje vietovėje vyksta pieno ir sūrių gamyba ir sūrių brandinimas.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ūkiuose pagaminti sūriai iš pieno, gauto iš bandų, kurių bent 95 % ožkų yra puatevinų veislės, gali būti parduodami su nuoroda „puatevinų veislė“.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Šarantos departamentas: 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.

Pajūrio Šarantos departamentas: 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.

De Sevro departamentas: 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.

Vandėjos departamentas: Benet, Damvix, Le Mazeau, Saint-Sigismond.

Vienos departamentas: 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. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinė vietovė sutampa su Pietų Puatu regionu. Tai pereinamoji zona tarp Puatu kalkakmenio lygumos ir Vandėjos granito bei skalūnų slėnio, kurios centrą į pietus nuo De Sevro suformavo Njoro ir Onio žemuma, Melo plynaukštė ir Motė-Lezė žemuma, kurios dalis, esanti Motėje, yra gana uolėta.

Šią vietovę daugiausia sudaro Juros eros klintys, dėl kurių dažnai susidaro ploni ir akmeningi klintiniai dirvožemiai, vadinami kalkmolio žeme. Ši vietovė pamarginta šen bei ten iškilusių apvalių raudono molio kalvų, susiformavusių yrant Juros eros uolienoms; šias kalvas vietiniai vadina raudonąja kaštainių žeme. Čia dirvožemiai paprastai yra rūgštūs, geros struktūros, juose yra šiek tiek titnago uolienų. Klimatas jūrinis, gana švelnus, vasarą dažnas vandens stygius.

Šioje geografinėje vietovėje įsitvirtino ir nuolat vykdoma:

— specifinė pieno gamyba, kuriai būdinga auginimo naudojant mišrius pašarus sistema, pagrįsta ožkų mitybos autonomija, šeriant jas džiovintais arba šviežiais ankštiniais pašarais, įskaitant liucerną, ir vietoje užaugintais grūdais;

— dinamiškos ir kolektyvinės plėtros veikla, kurioje dalyvauja ūkininkai, amatininkai ir pramonės atstovai, naudodamiesi ypatinga praktine patirtimi: žalio pieno perdirbimas, kai sutrauktas pienas formuojamas rankomis samčiu masės nepjaustant, tada masė lėtai nuvarvinama ir vėliau paliekama brandintis ant jaunų kaštainių lapų, surinktų iš geografinės vietovės ir kruopščiai išdžiovintų.

Frantzo JÉNOTO geografijos doktorantūros disertacijoje (2008 m.) „Pietų Puatu apibūdinama kaip įvairių pasėlių ir gyvulių auginimo regione esanti „teritorija, kurioje puoselėjama ožkų auginimo kultūra".

Prekyba ožkos sūriu Pietų Puatu ėmė greitai vystytis XI–XV a., populiarėjant Santjago de Kompostelos pilgrimystei ir jo „Grand Chemin" maršrutui (iš Paryžiaus). Tada protestantai (jų Melės regione gyvena daug), vengdami bado, ėmėsi veisti ožkas (tokia veikla buvo nebrangi) ir auginti kaštainius, vadinamus „duonos medžiais".

Geografinė vietovė taip pat anksti tapo puodininkystės centru – joje veikė apie 15 dirbtuvių, tiekiančių formas arba koštuvus sūrininkams.

XIX a. pabaigoje filokserų krizė paskatino vynuogių augintojus pradėti auginti ožkas ir gaminti pieną, o Motė-Sen-Herės (Mothe-Saint-Héray) apylinkėse vystėsi vietos turgūs ir bendra gamybos sistema.

Kalbant apie geografinėje vietovėje auginamas ožkų veisles, pažymėtina, kad ši vietovė yra puatevinų veislės lopšys. Šios veislės ožkų populiacija sumažėjo dėl XX a. 3-iajame dešimtmetyje kilusios snukio ir nagų ligos epidemijos. Nuo šio laikotarpio ūkininkai ir pieno kooperatyvai iš naujo formuoja bandas, visų pirma iš Alpių ir Zaneno veislių ožkų.

Sūris „Mothais sur feuille“ yra minkštas pieno sūris, gaminamas tik iš žalio nenugriebto ožkų pieno.

Sūrio forma – plokščias, kartais nežymiai kūgiškas cilindras šiek tiek suapvalintais kraštais.

Sūris džiovinamas ir brandinamas ant kaštainio lapo, kurio raštas brandinimo metu įsispaudžia į sūrio apačią.

Sūriui būdinga mielinga plutelė, kartais vagota, nuo šviesaus smėlio iki mėlynos spalvos. Jo masė švelni, minkšta, lygi, kreminė ir burnoje lengvai tirpstančios konsistencijos.

Ant kaštainio lapų brandintas „Mothais sur feuille“ iš pradžių įgauna pieniškus ir mielingus pokvapius, vėliau labiau juntamas gyvulinis kvapas, kurį kartais papildo medienos, augaliniai ir džiovintų vaisių aromatai.

Istoriškai ožkininkystės plėtrai palankioje aplinkoje gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai nukreipė veiklą į specifinę ožkos sūrio gamybą. Ankštiniams augalams ir javams palankus klintmolio dirvožemis sudarė sąlygas rastis mišries augalininkystės ūkiams – tokie ūkiai užtikrina, kad bandoms netruks pašaro. Šeriant gyvulius tokiais pašarais gaunamas kokybiškas ir sūriams gaminti tinkamas pienas.

Taip pat ši specifinė aplinka suteikė sūriui jo išskirtines savybes. Visų pirma, kai kuriose vietovėse molio telkiniai tradiciškai sudarė sąlygas puodžiams gaminti molines formas arba perforuotas sūrio formeles, kurios nulėmė sūrio formą. Vietoj šių formų dabar naudojamos įprastos, tačiau pirminio silueto sūrio gamybos formos iš plastiko. Visų antra, raudono dirvožemio, kuris yra santykinai rūgštus, salelės puikiai tinka kaštainiams augti: jų lapai skinami ir džiovinami taikant vietos praktinę patirtį, kuri užtikrina, kad lapai bus rudos spalvos ir švarūs. Šie įgūdžiai apima tinkamos lapų skynimo datos pasirinkimą, kad būtų gaunama pageidaujama spalva, lapų skynimo nuo medžio metodą, kad būtų išvengta sąlyčio su dirvožemiu, ir kabinimo ant vielos metodą, kad lapai lengviau džiūtų natūraliai ir gerai laikytųsi.

Galiausiai ši dirvožemio ir klimato aplinka, taip pat pievos, kuriose auga įvairiarūšiai augalai, sudaro sąlygas ne tik žalio pieno, iš kurio gaminamas „Mothais sur feuille“, gamybai, bet ir šiam sūriui būdingos floros, visų pirma grybelio *Geotrichum candidum*, susidarymui ir vystymuisi, dėl kurio sūrio masė įgyja tirpumo ir kremiškumo savybes.

Be to, lėtas varškės, gautos iš žalio pieno, nuvarvinimas taip pat reikšmingai prisideda prie *Geotrichum candidum* (mielių) vystymosi: jų paveiktame sūryje„Mothais sur Feuille“ nuo 12 dienos gali išryškėti pieno ir mielių aromatai.

Sūrio masės kremiškumas padidėja brandinimo laikotarpiu reguliuojant sūrio drėgnį (nusausinant ir palaikant drėgmę) kaštainio lapo pagalba. Kaštainio lapas taip pat yra svarbus sūrio prezentacijos ir identifikacijos elementas: jis prisidėjo prie gero sūrio vardo formavimo.

Istoriškai šis sūris vietos turguose apibūdinamas kaip sūris „ant lapų“ ir pavadinimu „Mothais“ arba „fromage de la Mothe“ laikraščiuose arba knygose ir pas didmiesčių, nutolusių nuo vietovės, sūrininkus.

Geležinkeliai suteikia galimybę greitai nugabenti sūrius į Njoro, Puatjė, Bordo ir Paryžiaus miestus. Pasak 1866 m. sausio 7 d. laikraščio „Le Mellois“, Paryžiaus parodoje apdovanoti Motė-Sen-Herės regiono sūriai. Šiuose atokiuose miestuose, kaip ir spaudoje, sūrio geografinė padėtis yra svarbi.

1953 m. Kurnonskio knygoje „Fromages de France“ minimas „Motė-Sen-Herės ir Melės regione pagamintas 10–13 cm ilgio ir maždaug 220 g sveriantis ožkos sūris ant lapo“. Šiek tiek vėliau, 1972 m., Pierre Androuet į „Guide du fromage“ įtraukia „Motės ožkos sūrį ant lapo, kuris dar vadinamas „Mothe-Saint-Héray fermier““.

Aštuntajame dešimtmetyje vis daugiau ūkių gamintojų iš naujo atrado šio sūrio gamybą. Devintojo dešimtmečio pabaigoje geografinės vietovės gamintojai savo sūrį pradėjo vadinti „Mothais sur feuille“. Be to, 1989 m. „L'Association Centrale des Laiteries Coopératives“ (Centrinė pieno kooperatyvų asociacija) pateikė Nacionaliniam pramoninės nuosavybės institutui (INPI) paraišką įregistruoti prekės ženklą „Mothais sur feuille“.

Maždaug dešimtajame dešimtmetyje „Mothais sur feuille“ oficialiai buvo įtrauktas į regioninius konkursus kaip atskiros kategorijos sūris.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos specifikaciją:

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