Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
L sērija

2026/1276

11.6.2026.

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2026/1276

(2026. gada 4. jūnijs),

ar ko ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Mothais sur feuille" (ACVN) ieraksta Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 ([1]), un jo īpaši tās 21. panta 2. punktu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu Francijas pieteikums, kurā lūgts reģistrēt ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Mothais sur feuille", ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ([2]).

(2) Komisijai nav iesniegts neviens paziņojums par iebildumiem saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 17. pantu.

(3) Saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 18. panta 1. un 2. punktu Vācijas iestādes 2026. gada 16. martā iesniedza Komisijai paziņojumu par piezīmēm, lūdzot vienotajā dokumentā pievienot specifikācijā sniegto informāciju, proti, norādīt nogatavināšanas ilgumu. Francijas iestādes ir ņēmušas vērā šo piezīmi un ir ieviesušas attiecīgos grozījumus vienotajā dokumentā.

(4) Vēstulē, kas saņemta 2025. gada 8. janvārī, Francijas iestādes informēja Komisiju, ka uzņēmums *Poitou Chèvre*, kas vairāk nekā piecus gadus likumīgi tirgo produktu ar pastāvīgo tirdzniecības nosaukumu "Mothais sur feuille", neievēro specifikāciju, jo īpaši attiecībā uz pienākumu ražošanā izmantot svaigpienu. Šis fakts izgaismojās valsts iebildumu procedūras gaitā.

(5) Regulas (ES) 2024/1143 20. panta 1. punkta b) apakšpunkta nosacījumi ir izpildīti, tāpēc uzņēmumam *Poitou Chèvre* būtu jāpiešķir pārejas periods, kurā tam būtu ļauts turpināt izmantot nosaukumu "Mothais sur feuille". Ņemot vērā Francijas iestāžu sniegto informāciju, minētajam pārejas periodam būtu jāilgst līdz 2029. gada 31. decembrim.

(6) Vēstulēs, kas saņemtas 2025. gada 8. janvārī un 2025. gada 18. augustā, Francijas iestādes informēja Komisiju, ka ar Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas 2024. gada 28. novembra rīkojumu par kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Mothais sur feuille" (NOR: AGRT2431695A) uzņēmumiem, kuri atbilst Regulas (ES) 2024/1143 20. panta 6. punkta nosacījumiem, attiecībā uz dažiem specifikācijas noteikumiem tika piešķirti pārejas periodi, kas stājās spēkā 2025. gada 8. janvārī, proti, dienā, kad Komisijai tika iesniegts pieteikums, un kuru nolūks ir atrisināt dažas pagaidu grūtības, kas saistītas ar ilgtermiņa mērķi panākt atbilstību specifikācijai. Pārejas periods attiecas uz šādiem uzņēmumiem: *EARL Clé des champs*, *Gaec Ferme Barroux*, *Gaec Lait'nergie* un *Gaec des 3 villages*.

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

(7) Francijas iestādes pārejas perioda ilgumu katram uzņēmumam un katram produkta specifikācijas noteikumam aprēķinājušas atsevišķi, par pamatu ņemot laiku, kas vajadzīgs, lai nodrošinātu atbilstību attiecīgajiem noteikumiem.

Attiecībā uz specifikācijas noteikumu, ka "kazām ir piekļuve ganībām vai āra platībai vismaz 120 dienas gadā un tiklīdz apstākļi to ļauj", uzņēmumam *Gaec ferme Barroux* un *Gaec des 3 villages* tika piešķirts piecu gadu pārejas periods, savukārt uzņēmumam *Gaec lait'nergie* un *EARL Clé des champs* tika piešķirts divu gadu pārejas periods.

Uzņēmumam *Gaec ferme Barroux* ir piešķirts divu gadu pārejas periods attiecībā uz specifikācijas noteikumu par ietīšanas aizliegumu.

Attiecībā uz specifikācijas noteikumu, ka "vismaz 85 % no ganāmpulka kazu gada barības sausnas ir iegūti ģeogrāfiskajā apgabalā" uzņēmumam *Gaec ferme Barroux* un *EARL Clé des champs* ir piešķirts divu gadu pārejas periods.

Attiecībā uz specifikācijas noteikumu, ka "papildbarībai jābūt iegūtai no vismaz trim dažādiem graudaugiem un/vai proteīnaugiem un/vai eļļas augiem no ģeogrāfiskā apgabala un ka papildbarības apjomam jāveido vismaz 30 % no gada barības kopapjoma", uzņēmumam *Gaec ferme Barroux* un *EARL Clé des champs* ir piešķirts divu gadu pārejas periods.

EARL Clé des champs ir piešķirts divu gadu pārejas periods attiecībā uz specifikācijā iekļauto noteikumu, ka "barībai jāsastāv no vismaz 60 % sausās lopbarības".

Uzņēmumam "*EARL Clé des champs*" ir piešķirts divu gadu pārejas periods attiecībā uz specifikācijā iekļauto noteikumu, ka "papildbarība veido ne vairāk kā 40 % no gada kopējā sausnas daudzuma".

(8) Grozījumi, kas vienotajā dokumentā izdarīti atbilstoši Vācijas iestāžu paziņotajām piezīmēm, nav uzskatāmi par nozīmīgiem. Tāpēc saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 21. panta 4. punktu konsolidētais vienotais dokuments informācijas nolūkos ir atkārtoti jāpublicē kā šīs regulas pielikums.

(9) Tāpēc ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Mothais sur feuille" būtu jāieraksta Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Mothais sur feuille" (ACVN) ar šo tiek ierakstīta Regulas (ES) 2024/1143 22. pantā minētajā Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

2. pants

Uzņēmumam *Poitou Chèvre* tiek atļauts turpināt nosaukuma "Mothais sur feuille" izmantošanu līdz 2029. gada 31. decembrim.

3. pants

Uzņēmumi *EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec lait'nergie* un *Gaec des 3 villages* izmanto pārejas periodus, ko Francija piešķīrusi saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 20. panta 6. punktu.

4. pants

Konsolidētais vienotais dokuments ir sniegts šīs regulas pielikumā.

5. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.*

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2026. gada 4. jūnijā

Komisijas
un tās priekšsēdētājas vārdā –
Komisijas loceklis
Christophe HANSEN

PIELIKUMS

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Mothais sur feuille"

ES atsauces Nr.: PDO-FR-03397

Iesniegts 1.8.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Mothais sur feuille"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☒ AĢIN ☐

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

"Mothais sur feuille" ir mīksts skābpiena siers, kuru ražo tikai no svaiga kazas pilnpiena.

To žāvē un nogatavina uz kastaņas lapas, kas atstāj nospiedumu nogatavinātā siera apakšpusē.

Krokainā, rievotā miza ir ziloņkaula baltā krāsā. Zem lapas tā izveidojas tikai minimāli. Nogatavināšanas laikā dabiskā veidā var veidoties zils, pelēcīgi zils, balts vai sarkans pelējums.

Siera masas krāsa ir no baltas līdz ziloņkaula baltai, un tā ir maiga, eļļaina, viegli kūstoša un ar ļoti smalku graudainumu.

"Mothais sur feuille" raksturīgajam aromātam ir piena un rauga nianses, kā arī dzīvniekiem piemītošās smaržas nianses, kam pēc vairākām nogatavināšanas nedēļām var pievienoties koksnes aromāts, piemēram, "pamežs", augu valsts nianses (jo īpaši "svaigi salmi" un "sēnes"), kā arī žāvētu augļu aromāti (jo īpaši "lazdu rieksts").

To nogatavina vismaz 12 dienas pēc himozīna pievienošanas.

Minimālā nogatavināšanas perioda beigās "Mothais sur feuille" ir plakana, dažkārt nedaudz nošķelta cilindra formā ar viegli noapaļotām malām, un tā svars ir vismaz 180 g.

Kopējais sausnas saturs vienā siera gabalā ir vismaz 65 g un nepārsniedz 85 g.

Siera neto svars un sausnas saturs neietver lapas svaru.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Vismaz 85 % no ganāmpulka kazu gada barības sausnas ir iegūti ģeogrāfiskajā apgabalā.

"Mothais sur feuille" ģeogrāfiskais apgabals nodrošina lielāko daļu dzīvnieku barības gan lopbarības, gan graudaugu, eļļas augu un proteīnaugu veidā. Tomēr, ņemot vērā to, ka ģeogrāfiskajā apgabalā nav dehidrēšanas iekārtu, lopkopji drīkst atsevišķos gadījumos, nepārsniedzot 15 % robežu, papildbarībai pievienot noteiktas augsta proteīna satura izejvielas, kas netiek ražotas ģeogrāfiskajā apgabalā, piemēram, eļļas sēklu raušus vai dehidrētu lucernu. Šie ierobežotie ārpus apgabala ražotās koncentrētās barības daudzumi neietekmē siera būtiskās īpašības, kas izriet no kazu barošanas, jo īpaši tādēļ, ka barībā obligāti jābūt vietējiem pākšaugiem, kā rezultātā tiek iegūts augstas kvalitātes piens.

Visa lopbarība tiek ražota ģeogrāfiskajā apgabalā. Barībai jāsastāv no vismaz 60 % sausās lopbarības.

Lai lopbarību uzskatītu par lopbarību, tai jābūt iekļautai pozitīvajā sarakstā. To patērē svaigā veidā kā sienu. Skābēšana silosā un ietīšana ir aizliegta.

Vienas kazas gada barības daudzumā jābūt vismaz 200 kilogramiem sausnas, kas iegūta lucernas vai pākšaugu veidā attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Papildbarība veido ne vairāk kā 40 % no gada kopējā sausnas daudzuma. Papildbarībā drīkst iekļaut tikai pozitīvajā sarakstā norādītās izejvielas; papildbarība ir vai nu saimniecībā sajaukta, vai arī komerciālu barības piedevu veidā.

Dažādie barības veidi, kas veido gada kopējo barības daudzumu, ir iegūti no ģenētiski nemodificētām sēklām, un to modificētās DNS līmenis nepārsniedz 0,9 %.

Ganāmpulkā ir Alpu, Zānes un Puatū šķirņu kazas un šo šķirņu krustojumi.

Puatū kazu ganāmpulkos dzīvniekiem jābūt ar vismaz 75 % Puatū šķirnes asinību.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena ražošana, sieru izgatavošana un nogatavināšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

–

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Lauku saimniecībās ražotus sierus no ganāmpulkiem, kuros vismaz 95 % dzīvnieku pieder Puatū šķirnei, drīkst laist tirgū ar norādi "Race poitevine" (Puatū šķirne).

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Šarantas departamentā: *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*.

Piejūras Šarantas departamentā: *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*.

Desevras departamentā: *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.

Vandejas departamentā: *Benet, Damvix, Le Mazeau, Saint-Sigismond*.

Vjennas departamentā: *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. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Atbilstīgais ģeogrāfiskais apgabals ir Dienvidpuatū. Tā ir pārejas zona starp Puatū kaļķakmens līdzenumu un Vandejas granīta un slānekļa "bocage" ainavu; šīs zonas centrālā teritorija atrodas uz dienvidiem no Desevras departamenta – Nioras un Onisas līdzenumos, *Mellois* plato un *Mothe-Lezay* līdzenumā, kura *Mothe* daļa ir izteikti nelīdzena.

Reģions galvenokārt veidojies no juras perioda kaļķakmeņiem, kā rezultātā bieži veidojas plānas un akmeņainas kaļķakmens augsnes, ko dēvē par "groies". Šo veidojumu vietumis pārtrauc nelieli, viļņoti sarkanā māla plato, kas izveidojušies juras iežu sairšanas rezultātā un vietējā terminoloģijā tiek saukti par "terres rouges à châtaignier" (sarkanās kastaņu augsnes). Šīs augsnes parasti ir skābas, ar labu struktūru, un tām raksturīga arī krama klātbūtne. Klimats ir okeāna tipa un salīdzinoši mērens, ar biežu mitruma deficītu vasaras periodā.

Šajā ģeogrāfiskajā apgabalā vienlaikus ir nostiprinājušās šādas parādības:

— īpašs piena ražošanas veids, kam raksturīga jaukta augkopības un lopkopības sistēma, kas nodrošina kazu barības pašapgādi un balstās uz pākšaugiem, piemēram, lucernu, ko izmanto galvenokārt sausā vai zaļā veidā, kā arī uz vietēji audzētiem graudaugiem,

— dinamiska un kolektīva ražošana, kurā iesaistīti lauksaimnieki, amatnieki un rūpniecības uzņēmumi un kas balstās uz īpašām zināšanām: svaigpiena pārstrāde, nesagriezta recekļa manuāla veidošana, liekot formās ar kausiņu, lēna notecināšana, nogatavināšana uz jaunām kastaņu lapām, kas rūpīgi novāktas un žāvētas attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Savā doktora disertācijā ģeogrāfijas jomā *Frantz JÉNOT* (2008) raksturo "Poitou méridional" (Puatū dienvidi) kā "kultūrā un tradīcijās balstītu kazkopības teritoriju", kas atrodas jauktas augkopības un lopkopības sistēmas pamatā.

Kazas siera tirdzniecība Puatū dienvidos strauji attīstījās no 11. līdz 15. gadsimtam līdz ar svētceļojuma uz Santjago de Kompostelu un tā maršruta "Grand Chemin" (no Parīzes) popularitātes pieaugumu. Tieši *Mellois* reģiona daudzie protestanti bija tie, kas vēlāk pievērsās lētai kazkopībai un kastaņu koku stādīšanai – tie tiek dēvēti par "maizes kokiem" –, lai novērstu badu.

Jau agrīnā posmā ģeogrāfiskais apgabals kļuva arī par keramikas ražošanas centru, kurā bija aptuveni 15 darbnīcas, no kurām amatnieki siera ražotājiem piegādāja veidnes vai notecināšanas sietus.

19. gadsimta beigās laputs izraisītā krīze lika vīnkopjiem pievērsties kazu audzēšanai un piena ražošanai, savukārt *Mothe-Saint-Héray* apkārtnē sāka attīstīties vietējie tirgi un kooperatīvā ražošanas sistēma.

Attiecībā uz ģeogrāfiskajā apgabalā sastopamajām kazu šķirnēm jānorāda, ka šī teritorija ir Puatū kazu izcelsmes vieta. Šīs kazu šķirnes dzīvnieku skaits samazinājās mutes un nagu sērgas epidēmijas dēļ 20. gadsimta 20. gados. Kopš tā laika lauksaimnieku un piensaimnieku kooperatīvi atjaunoja savus ganāmpulkus, galvenokārt ar Alpu un Zānes kazām.

"Mothais sur feuille" ir mīksts siers, kuru ražo tikai no svaiga kazas pilnpiena.

Siers veido plakanu cilindru, kas dažkārt ir nedaudz nošķelts un ar viegli noapaļotām malām.

To žāvē un nogatavina uz kastaņas lapas, kas atstāj nospiedumu nogatavinātā siera apakšpusē.

Tā miza ir ar rauga ietekmē veidojušos struktūru, dažkārt rievota, un tās krāsa ir no gaiši bēšas līdz zilai. Siera masa ir smalka, mīksta un gluda, eļļaina, ar ļoti izteiktu mutē kūstošu konsistenci.

Nogatavinot uz kastaņu lapām, "Mothais sur feuille" sākotnēji iegūst piena un rauga nianses, kas vēlāk pāriet izteiktākās, ar dzīvnieku izcelsmes aromātiem saistītās niansēs, dažkārt papildinātās ar koksnes, augu valsts un žāvētu augļu aromātiem.

Vidē, kas vēsturiski ir bijusi labvēlīga kazkopībai, dabiskie un cilvēka darbības faktori ir veicinājuši īpaša kazas siera ražošanas veida attīstību. Pākšaugu un graudaugu audzēšanai piemērotās kaļķakmens augsnes "groies" ir ļāvušas attīstīties jauktām augkopības saimniecībām, kas nodrošina ganāmpulku barības pašapgādi. Šāda barošana ļauj iegūt pienu ar ļoti augstu siera ražošanai piemērotu kvalitāti.

Vienlaikus tieši šī īpašā vide ir piešķīrusi sieram tā raksturīgās iezīmes. Pirmkārt, māla klātbūtne atsevišķos apgabalos tradicionāli ir ļāvusi daudziem podniekiem izgatavot terakotas veidnes vai notecināšanas sietus, kas noteikuši siera formu. Mūsdienās šīs veidnes ir aizstātas ar siera ražošanā plaši izmantotām plastmasas veidnēm, vienlaikus saglabājot sākotnējo formu. Otrkārt, nelielu, relatīvi skābu sarkanās augsnes laukumu klātbūtne ir labvēlīga kastaņu koku augšanai; to lapas tiek ievāktas un žāvētas, izmantojot vietējo zinātību, lai nodrošinātu lapu brūno krāsu un tīrību. Šī zinātība ietver piemērota lapu ievākšanas laika izvēli, lai iegūtu vēlamo krāsu, tādas ievākšanas metodes izmantošanu, kas novērš jebkādu lapu saskari ar zemi, kā arī savēršanas un uzglabāšanas paņēmienu, kas atvieglo dabisku žāvēšanu un nodrošina lapu pienācīgu saglabāšanu.

Visbeidzot, augsnes un klimata apstākļi, kā arī vairāksugu pļavas, kas ļauj ražot "Mothais sur feuille" no svaigpiena, ir labvēlīgi šim sieram raksturīgās mikrofloras klātbūtnei un attīstībai, jo īpaši *Geotrichum candidum*, kas padara siera masu gludu un krēmīgu.

Turklāt no svaigpiena iegūtā recekļa lēnā notecināšana veicina ievērojamu *Geotrichum candidum* attīstību (fermentāciju), ļaujot "Mothais sur feuille" jau no 12. nogatavināšanas dienas izdalīt piena un rauga aromātus.

Siera masas eļļaino raksturu vēl vairāk pastiprina mitruma regulēšana (notecināšana un mitruma uzturēšana), ko nogatavināšanas laikā nodrošina kastaņas lapa. Kastaņas lapai ir arī svarīga nozīme produkta noformējumā un identitātē, un tā ir palīdzējusi attīstīt produkta reputāciju.

Vēstures gaitā vietējos tirgos šo sieru dēvēja par "sur feuille" ("uz lapas"), savukārt laikrakstos vai grāmatās, kā arī siera tirgotāju vidū pilsētās, kas atrodas tālu no ražošanas apgabala, to sauca par "Mothais" vai "fromage de la Mothe".

Pateicoties dzelzceļa līnijām, sierus bija iespējams ātri nogādāt uz Nioru, Puatjē, Bordo un Parīzi. Laikrakstā "Le Mellois" 1866. gada 7. janvārī tika ziņots, ka sieri no *Mothe-Saint-Héray* reģiona tikko saņēmuši apbalvojumu Parīzes izstādē. Šajās attālajās pilsētās, tāpat kā presē, siera ģeogrāfiskajai izcelsmei bija liela nozīme.

1953. gadā grāmatā "Fromages de France" *Curnonsky* piemin "lapā ietītu kazas sieru, kas ražots *Mothe-Saint-Héray* un *Melle* reģionā un kura diametrs ir no 10 līdz 13 cm, bet svars – ap 220 g". Nedaudz vēlāk, 1972. gadā, *Pierre Androuet* "Guide du fromage" piemin "le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier" ("*Mothais* jeb lapā ietīts kazas siers, ko dēvē arī par *Mothe-Saint-Héray* lauku sieru").

20. gadsimta 70. gados arvien lielāks skaits saimniecību ražotāju sāka atjaunot šo ražošanas veidu. 80. gadu beigās ražotāji noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā sāka savu sieru dēvēt par "Mothais sur feuille". 1989. gadā *Association Centrale des Laiteries Coopératives* (Centrālā kooperatīvo pienotavu asociācija) iesniedza pieteikumu preču zīmes "Mothais sur feuille" reģistrācijai *INPI* (Valsts Rūpnieciskā īpašuma institūtā).

Ap 20. gadsimta 90. gadiem "Mothais sur feuille" oficiāli tika iekļauts reģionālajās konkursa skatēs un atzīts par patstāvīgu kategoriju.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju:

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