Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
L-serie

2026/1276

11.6.2026

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2026/1276 VAN DE COMMISSIE

van 4 juni 2026

betreffende de inschrijving van de geografische aanduiding “Mothais sur feuille” (BOB) in het Unieregister van geografische aanduidingen op grond van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 ([1]), en met name artikel 21, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 is de door Frankrijk ingediende aanvraag tot registratie van de geografische aanduiding “Mothais sur feuille” bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ([2]).

(2) Bij de Commissie zijn geen bezwaren ingediend op grond van artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143.

(3) Overeenkomstig artikel 18, leden 1 en 2, van Verordening (EU) 2024/1143 hebben de Duitse autoriteiten de Commissie op 16 maart 2026 in kennis gesteld van hun opmerkingen met het verzoek om bepaalde in het productdossier opgenomen informatie, namelijk de rijpingsperiode, toe te voegen aan het enig document. De Franse autoriteiten hebben rekening gehouden met deze opmerking en ze hebben het enig document gewijzigd.

(4) Op 8 januari 2025 heeft de Commissie een brief ontvangen van de Franse autoriteiten waarin deze hebben meegedeeld dat een marktdeelnemer, de onderneming Poitou Chèvre, die een product met de verkoopbenaming “Mothais sur feuille” legaal in de handel had gebracht en deze verkoopbenaming gedurende meer dan vijf jaar ononderbroken had gebruikt, het productdossier niet naleeft, met name wat betreft de verplichting om rauwe melk te gebruiken bij de productie. Dit punt was aan de orde gesteld in het kader van de nationale bezwaarprocedure.

(5) Aangezien aan de voorwaarden van artikel 20, lid 1, punt b), van Verordening (EU) 2024/1143 is voldaan, moet aan de onderneming Poitou Chèvre een overgangsperiode worden toegekend waarin zij de naam “Mothais sur feuille” kan blijven gebruiken. In het licht van de door de Franse autoriteiten verstrekte informatie moet die overgangsperiode tot en met 31 december 2029 lopen.

(6) Op 8 januari 2025 en 18 augustus 2025 heeft de Commissie brieven ontvangen van de Franse autoriteiten waarin deze hebben aangegeven dat bij besluit van 28 november 2024 van het ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw betreffende de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Mothais sur feuille” (NOR: AGRT2431695A) aan marktdeelnemers die voldoen aan de voorwaarden van artikel 20, lid 6, van Verordening (EU) 2024/1143, met ingang van 8 januari 2025 — de datum waarop de aanvraag bij de Commissie is ingediend — overgangsperioden met betrekking tot een aantal bepalingen van het productdossier zijn toegestaan ter overbrugging van bepaalde tijdelijke moeilijkheden ten aanzien van de langetermijndoelstelling van naleving van het productdossier. Het gaat om de volgende marktdeelnemers: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait’nergie en Gaec des 3 villages.

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

(7) De Franse autoriteiten hebben de duur van de overgangsperiode voor elke marktdeelnemer afzonderlijk en voor elke bepaling van het productdossier berekend op basis van de tijd die nodig is om de naleving van de betrokken bepalingen te waarborgen.

Wat betreft de bepaling in het productdossier dat "de geiten ten minste 120 dagen per jaar en zodra de omstandigheden dit toelaten, toegang moeten hebben tot de weide of tot een buitenruimte", is een overgangsperiode van vijf jaar toegekend aan Gaec ferme Barroux en aan Gaec des 3 villages, en een periode van twee jaar aan Gaec Lait'nergie en aan EARL Clé des champs.

Wat betreft de bepaling in het productdossier betreffende het verbod op baalvoer is aan Gaec ferme Barroux een overgangsperiode van twee jaar toegekend.

Wat betreft de bepaling in het productdossier dat "ten minste 85 % (berekend op de droge stof) van het jaarlijkse rantsoen uit het geografische gebied afkomstig moet zijn", is een overgangsperiode van twee jaar toegekend aan Gaec ferme Barroux en aan EARL Clé des champs.

Wat betreft de bepaling in het productdossier dat "het aanvullende rantsoen ten minste drie verschillende bronnen van granen, eiwitrijke gewassen en/of oliehoudende zaden uit het geografische gebied moet bevatten die minstens 30 % van het jaarlijkse totale aanvullend voer uitmaken", is een overgangsperiode van twee jaar toegekend aan Gaec ferme Barroux en aan EARL Clé des champs.

Wat betreft de bepaling in het productdossier dat "het voeder voor ten minste 60 % uit voedergewassen (berekend op de droge stof) moet bestaan" is aan EARL Clé des champs een overgangsperiode van twee jaar toegekend.

Wat betreft de bepaling in het productdossier dat "het aanvullende rantsoen niet meer dan 40 % (berekend op de droge stof) van het jaarlijkse rantsoen mag uitmaken" is aan EARL Clé des champs een overgangsperiode van twee jaar toegekend.

(8) De wijziging van het enig document als gevolg van de kennisgeving van opmerkingen door de Duitse autoriteiten wordt niet substantieel geacht. Daarom moet de geconsolideerde versie van het enig document overeenkomstig artikel 21, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 voor informatiedoeleinden opnieuw worden bekendgemaakt als bijlage bij de onderhavige verordening.

(9) De geografische aanduiding "Mothais sur feuille" moet daarom worden ingeschreven in het Unieregister van geografische aanduidingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De geografische aanduiding "Mothais sur feuille" (BOB) wordt ingeschreven in het in artikel 22 van Verordening (EU) 2024/1143 bedoelde Unieregister van geografische aanduidingen.

Artikel 2

De onderneming Poitou Chèvre mag de naam "Mothais sur feuille" blijven gebruiken tot en met 31 december 2029.

Artikel 3

Voor EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie en Gaec des 3 villages gelden de overgangsperioden die Frankrijk op grond van artikel 20, lid 6, van Verordening (EU) 2024/1143 heeft toegekend.

Artikel 4

De geconsolideerde versie van het enig document is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 5

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 4 juni 2026.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Christophe HANSEN
Lid van de Commissie

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Mothais sur feuille"

EU-ref. PDO-FR-03397

Ingediend op 1.8.2025

1. **Naam/namen**

"Mothais sur feuille"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☒ BGA ☐

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Mothais sur feuille" is een zachte kaas met melkzuurkarakter die uitsluitend is bereid uit rauwe volle geitenmelk.

De kaas wordt gedroogd en gerijpt op een kastanjeblad dat tijdens de rijping een reliëf nalaat op de onderkant van de kaas.

De korst is gerimpeld, met wormvormige groeven, wit tot ivoorkleurig en heel dun op de plaats van het kastanjeblad. Tijdens de rijping kunnen zich van nature blauwe, grijsblauwe, witte of rode schimmelpuntjes vormen.

De kaas zelf is wit tot ivoorkleurig, zacht, romig en smelt op de tong, met een zeer fijne korrel.

De "Mothais sur feuille" wordt gekenmerkt door melk- en gistachtige aroma's, dierlijke toetsen, waar na enkele weken rijping houtachtige aroma's, zoals "onderhout", plantaardige aroma's (met name "vers stro" en "champignons") en aroma's van gedroogd fruit (met name "hazelnoot") bij kunnen komen.

De rijpingstijd bedraagt ten minste twaalf dagen na toevoeging van het stremsel.

Na de minimale rijpingsperiode vormt de "Mothais sur feuille" een platte cilinder, soms min of meer een afgeknotte kegel, met licht afgeronde randen en heeft de kaas een minimumgewicht van 180 g.

De totale hoeveelheid droge stof per kaas bedraagt minimaal 65 g en maximaal 85 g.

Het gewicht van het blad is niet begrepen in het nettogewicht van de kaas en de droge stof.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Ten minste 85 % (berekend op de droge stof) van het jaarlijkse rantsoen van de geiten in het beslag moet uit het geografische gebied afkomstig zijn.

Het grootste deel van het voeder van de dieren, zowel voedermiddelen als granen en olie- en eiwithoudende gewassen, wordt geproduceerd in het geografische gebied van "Mothais sur feuille". Voor het aanvullende rantsoen mogen veehouders evenwel gericht bepaalde eiwithoudende grondstoffen gebruiken die niet in het geografische gebied zijn geproduceerd, tot maximaal 15 %, zoals perskoeken van olie- en eiwithoudende gewassen of gedroogde luzerne, omdat er in het geografische gebied geen drooginstallaties zijn. Dit beperkte aandeel krachtvoer dat buiten het gebied wordt geproduceerd, heeft geen invloed op de essentiële kenmerken van de kaas als gevolg van de voeding van de geiten, met name de verplichte aanwezigheid van peulvruchten uit het gebied in het voeder, wat leidt tot melk van hoge kwaliteit.

De voedergewassen worden volledig geproduceerd in het geografische gebied. Het voeder moet voor ten minste 60 % bestaan uit voedergewassen (berekend op de droge stof).

De gewassen die op een positieve lijst staan, worden als geschikte voedergewassen beschouwd. Ze worden vers gegeten, in de vorm van hooi. Kuilvoer en baalvoer zijn verboden.

Jaarlijks moet elke geit ten minste 200 kg droge stof in de vorm van uit het geografische gebied afkomstige luzerne of peulvruchten verorberen.

Het aanvullende rantsoen mag niet meer dan 40 % (berekend op de droge stof) van het jaarlijkse rantsoen bedragen. Uitsluitend de grondstoffen die vermeld zijn op een positieve lijst zijn toegestaan voor de samenstelling van het aanvullende rantsoen, ongeacht of het gaat om een mengsel dat op de boerderij is gemaakt of om in de handel verkrijgbaar volledig voeder.

De verschillende diervoeders in het jaarlijkse rantsoen zijn afkomstig van niet-genetisch gemodificeerde zaden en hebben een gemodificeerd DNA-gehalte van minder dan 0,9 %.

Het beslag bestaat uit geiten van het Alpen-, Saanen- en Poitevine-ras en kruisingen daarvan.

In een beslag Poitevine-geiten mag geen enkel dier minder dan 75 % Poitevine-bloed hebben.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De melkproductie en de kaasbereiding en -rijping vinden plaats in het geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Boerenkazen van beslagen met ten minste 95 % geiten van het Poitevine-ras mogen in de handel worden gebracht met de vermelding "race poitevine".

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Departement 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.

Departement 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.

Departement 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 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.

Departement Vendée: Benet, Damvix, Le Mazeau, Saint-Sigismond

Departement Vienne: 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. **Verband met het geografische gebied**

Het geografische gebied komt overeen met de zuidelijke Poitou. Het is een overgangsgebied tussen de kalksteenvlakte van de Poitou en de graniet- en leisteenvlakte van de Vendée, waarvan het hart ten zuiden van het departement Deux-Sèvres wordt gevormd door de vlakte van Niort en Aunis, het plateau van Mellois en de vlakte van Mothe-Lezay, waarvan het deel nabij Mothe vrij heuvelachtig is.

Het gebied bestaat voornamelijk uit kalksteen uit het jura, wat vaak aanleiding geeft tot dunne en steenachtige kalksteenbodems, de zogenaamde “terre de groies”. Dit geheel wordt omringd door kleine, heuvelachtige plateaus van rode klei die zijn ontstaan door de verandering van gesteenten uit het jura die plaatselijk bekendstaan als “terres rouges à châtaignier” (rode kastanjebodems). De bodems zijn over het algemeen zuur en goed gestructureerd en ze bevatten vuursteen. Er heerst een vrij mild zeeklimaat, met frequente watertekorten in de zomer.

In dit geografische gebied zijn de volgende elementen ontstaan en sindsdien altijd tegelijk aanwezig:

— een specifieke melkproductie die wordt gekenmerkt door gemengde landbouw en veeteelt met voedselautonomie voor de geiten op basis van peulvruchten, waaronder luzerne, die meestal droog of groen worden gegeten, en granen die lokaal worden geproduceerd;

— een dynamische en collectieve productie, waarbij landbouwers, ambachtslieden en industriepartners worden betrokken en specifieke knowhow wordt aangewend: verwerking van de rauwe melk, waarbij de wrongel handmatig en zonder deze eerst te snijden naar de korf wordt overgebracht, langzaam uitlekt en rijpt op bladeren van jonge kastanjebomen die in het geografische gebied zorgvuldig worden geplukt en gedroogd.

In het proefschrift in de geografie van Frantz Jénot (2008) wordt de zuidelijke Poitou gekenmerkt als een “geitenhoudersgebied” in een context van gemengde landbouw en veeteelt.

In de zuidelijke Poitou is de verkoop van geitenkaas tussen de elfde en de vijftiende eeuw tot bloei gekomen met de ontwikkeling van de pelgrimsroute naar Santiago de Compostela (de “Camino francés” vanuit Parijs). Later hebben de protestanten, die heel talrijk waren in de Mellois-streek, geitenhouderijen (met weinig kosten) opgezet en plantages van kastanjebomen (ook wel de “broodboom” genoemd) aangelegd om zich te behoeden voor hongersnood.

Het geografische gebied was ook al snel een belangrijke locatie voor de productie van aardewerk, met een vijftiental plaatsen waar ambachtslieden kaasvormen of “faisselles” (geperforeerde vormen) aan kaasmakers leverden.

Eind negentiende eeuw bracht de phylloxera-uitbraak wijnbouwers ertoe over te schakelen op geitenhouderij en melkproductie. Tegelijk ontwikkelden er zich rond Mothe-Saint-Héray lokale markten en een coöperatief productiesysteem.

Wat de in het geografische gebied aanwezige geitenrassen betreft, moet worden opgemerkt dat het Poitevine-ras hier haar oorsprong heeft. De populatie van dit geitenras is afgenomen door de mond- en klauwzeerepidemie van de jaren 1920. Vanaf deze periode hebben veehouders en zuivelcoöperaties de kudden opnieuw aangevuld met geiten van met name de rassen Alpine en Saanen.

"Mothais sur feuille" is een zachte kaas die uitsluitend wordt gemaakt van verse, volle en rauwe geitenmelk.

De kaas vormt een platte cilinder, soms min of meer een afgeknotte kegel, met licht afgeronde randen.

De kaas wordt gedroogd en gerijpt op een kastanjeblad dat tijdens de rijping een reliëf nalaat op de onderkant van de kaas.

Hij heeft een lichtbeige- tot blauwkleurige gistkorst, soms met wormvormige groeven. De kaas zelf, dun, smeuïg en glad, is romig en smelt in de mond.

Tijdens de rijping op kastanjebladeren krijgt "Mothais sur feuille" in eerste instantie melk- en gistachtige toetsen, en vervolgens dierlijke toetsen, soms aangevuld met houtachtige en plantaardige aroma's en aroma's van gedroogde vruchten.

In een historisch gunstige omgeving voor de ontwikkeling van de geitenhouderij hebben natuurlijke en menselijke factoren geleid tot een specifieke productie van geitenkaas. Dankzij de kalkhoudende bodems die gunstig zijn voor peulvruchten en granen, konden gemengde bedrijven (landbouw en veeteelt) worden opgezet met voedselautonomie voor de kudden. Deze voeding resulteert in de productie van melk van zeer goede kwaliteit.

Tegelijk heeft deze specifieke omgeving de kaas een eigen identiteit bezorgd. Enerzijds hebben de kleibodems van oudsher veel pottenbakkers de mogelijkheid gegeven kaasvormen of "faisselles" (geperforeerde vormen) van klei te maken, die de vorm van de kaas hebben bepaald. Deze kaasvormen worden nu vervangen door plastic kaasvaatjes die gewoonlijk bij de kaasbereiding worden gebruikt, maar die nog steeds dezelfde vorm hebben. Anderzijds is de aanwezigheid van relatief zure rode bodems gunstig voor de kastanjebomen, waarvan de bladeren worden geplukt en gedroogd volgens de plaatselijke knowhow die garant staat voor de bruine kleur en de reinheid van de bladeren. Deze knowhow omvat het kiezen van de geschikte oogstdatum van de bladeren om de gewenste kleur te verkrijgen, het gebruik van een oogsttechniek op de boom zelf om contact met de bodem te voorkomen en een bewaartechniek op een draad om het natuurlijk drogen en de goede bewaring van de bladeren te vergemakkelijken.

Ten slotte zijn deze bodem- en klimaatomgeving en de gevarieerde weiden met veel verschillende soorten die de productie van "Mothais sur feuille" met rauwe melk mogelijk maken, bevorderlijk voor de aanwezigheid en ontwikkeling van aroma's die specifiek zijn voor de kaas, met name schimmel (*Geotrichum candidum*), die de kaas laat smelten in de mond en smeuïg maakt.

Bovendien draagt het langzaam uitlekken van de uit rauwe melk verkregen wrongel ook bij tot de uitgesproken ontwikkeling van de schimmel (gisting). Hierdoor kan de "Mothais sur feuille" na twaalf dagen melk- en gistaroma's hebben.

Het romige karakter van de kaas wordt versterkt door de vochtregulering (het uitlekken en vasthouden van vocht) tijdens de rijpingsperiode door het kastanjeblad. Het kastanjeblad speelt bovendien een belangrijke rol bij de presentatie en identificatie van het product en heeft bijgedragen aan de reputatie ervan.

In de loop van de geschiedenis werd deze kaas op lokale markten aangeduid met de namen "sur feuille", "Mothais" of "fromage de la Mothe", in kranten of boeken en bij kaasmakers in grote afgelegen steden buiten het lokale gebied.

Via het spoor konden de kazen snel naar de steden Niort, Poitiers, Bordeaux en Parijs worden vervoerd. In de krant "Le Mellois" van 7 januari 1866 is te lezen dat de kazen uit de regio Mothe-Saint-Héray in de prijzen vielen op de tentoonstelling van Parijs. In deze afgelegen steden, en in de pers, werd de geografische herkomst van de kaas benadrukt.

In 1953 schreef Curnonsky in het boek "Fromages de France" over "de geitenkaas die wordt bereid in de regio Mothe-Saint-Héray en Melle, die 10 tot 13 cm groot is en ongeveer 220 g weegt". Iets later, in 1972, schreef Pierre Androuet in de "Guide du fromage" over "de Mothais of geitenkaas op het blad, ook bekend als de boerenkaas uit Mothe-Saint-Héray".

In de jaren 1970 begon een toenemend aantal veehouders deze productie opnieuw te ontwikkelen. Eind jaren 1980 gingen de producenten in het geografische gebied hun kaas “Mothais sur feuille” noemen. Bovendien heeft de Association Centrale des Laiteries Coopératives in 1989 bij het INPI een aanvraag tot inschrijving voor de merknaam “Mothais sur feuille” ingediend.

Rond de jaren 1990 kreeg “Mothais sur feuille” zelfs een aparte categorie tijdens regionale wedstrijden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding:

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