2026/1276

11.6.2026

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2026/1276 DA COMISSÃO

de 4 de junho de 2026

relativo à inscrição da indicação geográfica «Mothais sur feuille» (DOP) no registo das indicações geográficas da União nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 ([1]), nomeadamente o artigo 21.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, o pedido de registo da indicação geográfica «Mothais sur feuille», apresentado pela França, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ([2]).

(2) A Comissão não recebeu qualquer declaração de oposição a título do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143.

(3) Em conformidade com o artigo 18.º, n.ºs 1 e 2, do Regulamento (UE) 2024/1143, as autoridades alemãs comunicaram as suas observações à Comissão em 16 de março de 2026, solicitando que fosse aditada ao documento único uma informação constante do caderno de especificações, a saber, o período de cura. As autoridades francesas tiveram em conta a observação e alteraram o documento único.

(4) As autoridades francesas informaram a Comissão, por ofício recebido em 8 de janeiro de 2025, que um operador, a empresa Poitou Chèvre, tinha comercializado legalmente um produto com a denominação de venda «Mothais sur feuille», utilizando essa denominação de forma contínua há mais de cinco anos sem cumprir o caderno de especificações no respeitante à obrigação de produção a partir do leite cru. Esta questão tinha sido levantada no âmbito do procedimento nacional de oposição.

(5) Uma vez que estão preenchidas as condições previstas no artigo 20.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (UE) 2024/1143, é adequado conceder à empresa Poitou Chèvre um período transitório durante o qual possa continuar a utilizar a denominação «Mothais sur feuille». Tendo em conta as informações prestadas pelas autoridades francesas, afigura-se adequado que o período transitório termine a 31 de dezembro de 2029.

(6) Por ofícios recebidos em 8 de janeiro e 18 de agosto de 2025, as autoridades francesas informaram a Comissão de que, por despacho de 28 de novembro de 2024 do Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas relativo à denominação de origem controlada «Mothais sur feuille» (NOR: AGRT2431695A), tinham sido concedidos períodos transitórios respeitantes a determinadas disposições do caderno de especificações, com efeitos a partir de 8 de janeiro de 2025, data de apresentação do pedido à Comissão, aos operadores que preenchessem as condições estabelecidas no artigo 20.º, n.º 6, do Regulamento (UE) 2024/1143, a fim de ultrapassar certas dificuldades temporárias na realização do objetivo de longo prazo de cumprimento do caderno de especificações. Os operadores em causa são EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie e Gaec des 3 villages.

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

(7) As autoridades francesas calcularam a duração dos períodos transitórios individualmente e para cada disposição do caderno de especificações tendo em conta o tempo necessário para assegurar o cumprimento das disposições em causa.

No que diz respeito à disposição do caderno de especificações que estabelece que «os caprinos devem ter acesso a pastoreio ou a uma área exterior durante, pelo menos, 120 dias por ano e logo que as condições o permitam», foi concedido um período transitório de cinco anos aos operadores Gaec ferme Barroux e Gaec des 3 villages, e um período de dois anos aos operadores Gaec Lait'nergie e EARL Clé des champs.

No que se refere à disposição do caderno de especificações relativa à proibição dos fardos, foi concedido um período transitório de dois anos ao operador Gaec ferme Barroux.

No respeitante à disposição do caderno de especificações que estabelece que «pelo menos 85 % da matéria seca da ração anual dos caprinos do rebanho deve provir da área geográfica», foi concedido um período transitório de dois anos aos operadores Gaec ferme Barroux e EARL Clé des champs.

No que se refere à disposição do caderno de especificações que estabelece que «a ração complementar contém um mínimo de 3 cereais e/ou proteaginosas e/ou oleaginosas diferentes provenientes da área geográfica e representando pelo menos 30 % do total anual de complementos», foi concedido um período transitório de dois anos aos operadores Gaec ferme Barroux e EARL Clé des champs.

No que diz respeito à disposição do caderno de especificações que estabelece que «a ração é constituída por, no mínimo, por 60 % de forragens secas», foi concedido um período transitório de dois anos ao operador EARL Clé des champs.

No respeitante à disposição do caderno de especificações que estabelece que «a ração complementar não deve exceder 40 % da matéria seca da ração anual», foi concedido um período transitório de dois anos ao operador EARL Clé des champs.

(8) A alteração do documento único, na sequência das observações comunicadas pelas autoridades alemãs, não é considerada substancial. Por conseguinte, em conformidade com o artigo 21.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, a versão consolidada do documento único deve ser republicada, para informação, como anexo do presente regulamento.

(9) Por conseguinte, a indicação geográfica «Mothais sur feuille» deve ser inscrita no registo das indicações geográficas da União,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É inscrita no registo das indicações geográficas da União a que se refere o artigo 22.º do Regulamento (UE) 2024/1143 a indicação geográfica «Mothais sur feuille» (DOP).

Artigo 2.º

A empresa Poitou Chèvre está autorizada a continuar a utilizar a denominação «Mothais sur feuille» até 31 de dezembro de 2029.

Artigo 3.º

São concedidos aos operadores EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie e Gaec des 3 villages os períodos transitórios autorizados pela França ao abrigo do artigo 20.º, n.º 6, do Regulamento (UE) 2024/1143.

Artigo 4.º

A versão consolidada do documento único consta do anexo do presente regulamento.

Artigo 5.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 4 de junho de 2026.

Pela Comissão
Em nome da Presidente,
Christophe HANSEN
Membro da Comissão

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Mothais sur feuille»

Referência UE: PDO-FR-03397

Apresentado em 1.8.2025

1. **Denominação**

«Mothais sur feuille»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Mothais sur feuille» designa um queijo de pasta mole e láctica, fabricado exclusivamente a partir de leite de cabra gordo e cru.

É seco e curado sobre uma folha de castanheiro, que marca a superfície inferior do queijo durante a cura.

A crosta estriada e rugosa, de cor branca a marfim, quase não se forma debaixo da folha. Durante a cura, podem ocorrer naturalmente pontos de bolores azuis, cinzento-azulados, brancos ou vermelhos.

A pasta é branca a marfim, macia, cremosa, fundente e de textura muito fina.

O «Mothais sur feuille» caracteriza-se por aromas lácteos e de leveduras com notas animais, que podem ser complementados, após várias semanas de cura, por aromas amadeirados como «vegetação rasteira», notas vegetais (em especial, «palha fresca» e «cogumelo») e aromas de frutos secos (em especial, «avelã»).

O período de cura é de pelo menos 12 dias após a coalhagem.

No final do período mínimo de cura, o «Mothais sur feuille» tem a forma de um cilindro achatado, por vezes um pouco truncado, com arestas ligeiramente arredondadas e um peso mínimo de 180 g.

O extrato seco total por peça é de, no mínimo, 65 g e, no máximo, 85 g.

O peso líquido do queijo e do extrato seco não inclui o peso da folha.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Pelo menos 85 % da matéria seca da ração anual dos caprinos do rebanho deve provir da área geográfica.

A maior parte da ração dos animais é produzida na área geográfica do «Mothais sur feuille», tanto as forragens como os cereais e as oleoproteaginosas. No entanto, devido à inexistência de instalações de desidratação na área geográfica, os criadores de gado podem acrescentar ocasionalmente à ração complementar, até um máximo de 15 %, determinadas matérias-primas proteicas não produzidas na área geográfica, como bagaço de oleaginosas ou luzerna desidratada. Estas quantidades limitadas de alimentos concentrados produzidos fora da área geográfica não afetam as características essenciais do queijo devidas à alimentação das cabras, nomeadamente graças à presença obrigatória de leguminosas da área geográfica na ração, que resulta em leite de elevada qualidade.

As forragens são integralmente produzidas na área geográfica. A ração é constituída por, no mínimo, por 60 % de forragens secas.

Para serem consideradas como tais, as forragens devem constar de uma lista positiva; são consumidas no estado fresco, sob a forma de feno. A ensilagem e os fardos são proibidos.

A ração por caprino e por ano deve conter, no mínimo, 200 quilogramas de matéria seca sob a forma de luzerna ou leguminosas provenientes da área geográfica.

A ração complementar não deve exceder 40 % da matéria seca da ração anual. Só podem integrar a composição da ração complementar, seja em mistura artesanal ou em alimentos completos comercializados, as matérias-primas previstas numa lista positiva

Os diferentes alimentos para animais da ração anual derivam de sementes não transgénicas e têm um nível de ADN modificado inferior a 0,9 %.

As cabras do rebanho são das raças alpina, saanen e poitevine e respetivos cruzamentos.

Os rebanhos de caprinos poitevine não podem incluir animais com menos de 75 % de sangue da raça poitevine.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção do leite, o fabrico e a cura dos queijos são efetuados na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Os queijos de quinta derivados de rebanhos em que pelo menos 95 % dos caprinos pertençam à raça poitevine podem ser comercializados com a indicação «race poitevine».

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

Departamento de 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.

Departamento de 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.

Departamento de 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.

Departamento de Vendée: Benet, Damvix, Le Mazeau, Saint-Sigismond

Departamento de 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. **Relação com a área geográfica**

A área geográfica corresponde ao sul de Poitou. Trata-se de uma zona de transição entre a planície calcária de Poitou e o souto granítico e xistoso de Vendée, cujo coração, situado a sul de Deux-Sèvres, é constituído pela planície de Niort e Aunis, o planalto de Mellois e a planície de Mothe-Lezay, sendo a parte «Mothe» bastante acidentada.

A região é constituída principalmente por calcário jurássico, dando frequentemente origem a solos calcários finos e pedregosos, denominados «groies». Neste conjunto, intercalam-se pequenos planaltos ondulados de argila vermelha, resultantes da alteração da rocha jurássica e conhecidos localmente como «terres rouges à châtaignier» (terras vermelhas de castanheiros). Os solos são geralmente ácidos, bem estruturados e com algum sílex. O clima é oceânico, bastante ameno, com défices hídricos frequentes no verão.

Nesta área geográfica, surgiram simultaneamente e estão sempre presentes os seguintes fenómenos:

— uma produção leiteira específica caracterizada por um sistema de policultura baseado na autonomia alimentar dos caprinos com base em leguminosas, incluindo a luzerna, consumidas principalmente secas ou verdes, e cereais produzidos localmente,

— uma produção dinâmica e coletiva, na qual participam os agricultores, os artesãos e a indústria, baseada em conhecimentos especializados específicos: transformação do leite cru, coalhada moldada manualmente com uma concha sem corte prévio, dessoramento lento, cura sobre folhas de castanheiros jovens, colhidas e secas cuidadosamente na área geográfica.

Na sua tese de doutoramento em Geografia, Frantz Jénot (2008) caracteriza o «Poitou méridional» como um «território cultural caprino» no centro de um sistema de policultura-pecuária.

A comercialização do queijo de cabra desenvolveu-se rapidamente desde o século XI até ao século XV no sul de Poitou, impulsionada pela crescente popularidade da peregrinação de Santiago de Compostela e da sua rota «Grand Chemin» (a partir de Paris). Posteriormente, os numerosos protestantes da região de Mellois desenvolveram a criação pouco onerosa de caprinos e a plantação de castanheiros, conhecidos como a «árvore do pão», a fim de evitar a fome.

Desde cedo, a área geográfica converteu-se também num centro de produção de cerâmica, com cerca de quinze oficinas de artesãos que forneciam moldes ou cinchos aos queijeiros.

No final do século XIX, a crise da filoxera levou os viticultores a optarem pela criação de caprinos e pela produção de leite, tendo começado a desenvolver-se mercados locais e um sistema de produção cooperativa junto de Mothe-Saint--Héray.

No que diz respeito às raças de caprinos presentes na área geográfica, importa salientar que este é o território de origem da raça poitevine. O número de animais desta raça caprina diminuiu com a epidemia de febre aftosa da década de 1920. A partir deste período, os criadores de gado e as cooperativas leiteiras reconstituem os rebanhos utilizando, principalmente, caprinos das raças alpina e saanen.

O «Mothais sur feuille» é um queijo de pasta mole fabricado exclusivamente a partir de leite de cabra fresco, gordo e cru.

O queijo tem a forma de um cilindro achatado, por vezes um pouco truncado, com arestas ligeiramente arredondadas.

É seco e curado sobre uma folha de castanheiro, que marca a superfície inferior do queijo durante a cura.

Apresenta uma crosta com bolores, por vezes rugosa, de cor variável entre bege claro e azul. A massa, de aspeto fino, macio e liso, é cremosa e muito fundente na boca.

Durante a cura sobre a folha de castanheiro, o «Mothais sur feuille» adquire notas lácteas e de leveduras e, em seguida, notas animais, por vezes complementadas por aromas amadeirados, vegetais e de frutos secos.

Num ambiente historicamente favorável ao desenvolvimento da criação de caprinos, os fatores naturais e humanos resultaram num tipo específico de produção de queijo de cabra. Os solos calcários das «groies», favoráveis às leguminosas e aos cereais, permitiram o desenvolvimento de explorações de policultura que garantem a autonomia alimentar dos rebanhos. Esta alimentação resulta na produção de leite de muito boa qualidade queijeira.

Ao mesmo tempo, este ambiente específico conferiu ao queijo as suas características distintivas. Por um lado, a presença de argila em algumas zonas permitiu historicamente a muitos oleiros desenvolver a produção de moldes ou cinchos de terracota que determinaram a forma do queijo. Atualmente, estes moldes foram substituídos por moldes de plástico utilizados habitualmente no fabrico de queijo, mantendo porém a sua forma original. Por outro lado, a presença de pequenas «ilhas» de solos vermelhos relativamente ácidos é favorável ao castanheiro, cujas folhas são colhidas e secas de acordo com o saber-fazer local que garante a cor castanha e a limpeza das folhas. Estes conhecimentos determinam a escolha da data adequada para a colheita das folhas, a fim de obter a cor desejada, utilizando uma técnica de colheita na árvore para evitar o contacto com o solo e uma técnica de armazenagem em fios para facilitar a secagem natural e a conservação adequada das folhas.

Por último, o solo e o clima, bem como os prados mistos multiespécies que permitem a produção do «Mothais sur feuille» com leite cru, favorecem a presença e o desenvolvimento de uma flora específica no queijo, nomeadamente do fungo Geotrichum, que confere à massa as suas características fundentes e cremosas.

Além disso, a prática de dessoramento lento da coalhada obtida a partir de leite cru contribui igualmente para o importante desenvolvimento do referido fungo (fermentação), que permite ao «Mothais sur Feuille», decorridos 12 dias, exprimir o seu aroma lácteo e notas de leveduras.

O caráter cremoso da massa é reforçado pela regulação da humidade (dessoramento e conservação da humidade) proporcionada pela folha de castanheiro durante a cura. A folha de castanheiro desempenha igualmente um papel importante na apresentação e identificação do produto e contribuiu para o desenvolvimento da sua reputação.

Tradicionalmente, chamava-se a este queijo «sur feuille» (sobre uma folha) nos mercados locais e «Mothais» ou «fromage de la Mothe» em jornais ou livros, bem como nos queijeiros das grandes cidades afastadas da região.

Foram os caminhos de ferro que permitiram transportar rapidamente os queijos para as cidades de Niort, Poitiers, Bordéus e Paris. O jornal «Le Mellois», de 7 de janeiro de 1866, revela que os queijos da região de Mothe-Saint-Héray acabam de receber um prémio na exposição de Paris. Para estas cidades longínquas, tal como para a imprensa, a origem geográfica do queijo era importante.

Em 1953, no livro Fromages de France, Curnonsky menciona «o queijo de cabra fabricado na região de Mothe-Saint--Héray e Melle, medindo entre 10 e 13 cm e pesando cerca de 220 g». Um pouco mais tarde, em 1972, Pierre Androuet inclui «le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier» [o Mothais ou queijo de cabra envolto em folhas também conhecido como queijo de quinta Mothe-Saint-Héray] no «Guide du fromage».

Na década de 1970, um número cada vez maior de produtores agrícolas começou a retomar esta produção. No final da década de 1980, os produtores da área geográfica começaram a denominar o seu queijo «Mothais sur feuille». Em 1989, a Association Centrale des Laiteries Coopératives [Associação Central das Cooperativas Leiteiras] solicitou o registo da marca «Mothais sur feuille» no INPI.

Por volta da década de 1990, o «Mothais sur feuille» passou a participar oficialmente nos concursos regionais, sendo reconhecido como uma categoria de pleno direito.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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