2026/1276

11.6.2026

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2026/1276 AL COMISIEI

din 4 iunie 2026

de înregistrare a indicației geografice „Mothais sur feuille” (DOP) în registrul Uniunii de indicații geografice, în temeiul Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 ([1]), în special articolul 21 alineatul (2),

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, cererea de înregistrare a indicației geografice „Mothais sur feuille”, depusă de Franța, a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ([2]).

(2) Comisia nu a primit nicio declarație de opoziție în temeiul articolului 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143.

(3) În conformitate cu articolul 18 alineatele (1) și (2) din Regulamentul (UE) 2024/1143, la 16 martie 2026, autoritățile germane au notificat Comisiei observații, solicitând adăugarea, în documentul unic, a unei informații care figurează în caietul de sarcini, și anume durata maturării. Autoritățile franceze au ținut seama de observație și au modificat documentul unic.

(4) Prin scrisoarea primită la 8 ianuarie 2025, autoritățile franceze au informat Comisia că un operator, societatea Poitou Chèvre, care comercializase în mod legal un produs cu denumirea comercială „Mothais sur feuille” utilizând această denumire în mod neîntrerupt de mai mult de cinci ani, nu respectă caietul de sarcini, mai concret în ceea ce privește obligația de utilizare a laptelui crud. Acest aspect fusese invocat în cadrul procedurii naționale de opoziție.

(5) Deoarece sunt îndeplinite condițiile prevăzute la articolul 20 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (UE) 2024/1143, ar trebui să se acorde societății Poitou Chèvre o perioadă de tranziție care să-i permită să utilizeze în continuare denumirea „Mothais sur feuille”. Ținându-se seama de indicațiile furnizate de autoritățile franceze, este necesar ca această perioadă de tranziție să dureze până la 31 decembrie 2029.

(6) Prin scrisorile primite la 8 ianuarie 2025 și la 18 august 2025, autoritățile franceze au indicat Comisiei că, prin decretul din 28 noiembrie 2024 al Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor, referitor la denumirea de origine controlată „Mothais sur feuille” (NOR:AGRT2431695A), au fost acordate operatorilor care îndeplinesc condițiile stabilite la articolul 20 alineatul (6) din Regulamentul (UE) 2024/1143 perioade de tranziție, începând din 8 ianuarie 2025, data depunerii cererii la Comisie, în legătură cu anumite dispoziții ale caietului de sarcini, pentru ca aceștia să poată depăși anumite dificultăți temporare legate de realizarea obiectivului pe termen lung de respectare a caietului de sarcini. Operatorii vizați sunt următorii: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie și 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) Autoritățile franceze au calculat durata perioadelor de tranziție în mod individual și pentru fiecare dispoziție a caietului de sarcini în funcție de timpul necesar pentru a se asigura respectarea dispozițiilor în cauză.

În ceea ce privește dispoziția din caietul de sarcini potrivit căreia „*caprele au acces la pășune sau la o suprafață exterioară cel puțin 120 de zile pe an și de îndată ce condițiile permit acest lucru*”, a fost acordată o perioadă de tranziție de cinci ani operatorilor Gaec ferme Barroux și Gaec des 3 villages și o perioadă de doi ani operatorilor Gaec Lait'nergie și l'EARL Clé des champs.

În legătură cu dispoziția din caietul de sarcini referitoare la interdicția de ambalare în baloți, a fost acordată o perioadă de tranziție de doi ani operatorului Gaec ferme Barroux.

În ceea ce privește dispoziția din caietul de sarcini conform căreia „*minimum 85 % din rația anuală de substanță uscată trebuie să provină din aria geografică*”, a fost acordată o perioadă de tranziție de doi ani operatorilor Gaec ferme Barroux și l'EARL Clé des champs.

Referitor la dispoziția din caietul de sarcini potrivit căreia „*rația complementară conține cel puțin trei surse de cereale și/sau proteaginoase și/sau oleaginoase diferite, provenite din aria geografică și reprezentând cel puțin 30 % din totalul anual de hrană complementară*”, a fost acordată o perioadă de tranziție de doi ani operatorilor Gaec ferme Barroux și l'EARL Clé des champs.

În legătură cu dispoziția din caietul de sarcini potrivit căreia „*furajele reprezintă minimum 60 % din substanța uscată a rației*”, a fost acordată o perioadă de tranziție de doi ani operatorului l'EARL Clé des champs.

În legătură cu dispoziția din caietul de sarcini potrivit căreia „*rația complementară nu depășește 40 % din substanța uscată a rației anuale*”, a fost acordată o perioadă de tranziție de doi ani operatorului l'EARL Clé des champs.

(8) Modificarea adusă documentului unic, în urma notificării unor observații de către autoritățile germane, nu este considerată substanțială. În consecință, în conformitate cu articolul 21 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, versiunea consolidată a documentului unic ar trebui republicată spre informare, ca anexă la prezentul regulament.

(9) Prin urmare, indicația geografică „Mothais sur feuille” trebuie înregistrată în registrul Uniunii de indicații geografice,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Indicația geografică „Mothais sur feuille” (DOP) se înregistrează în registrul Uniunii de indicații geografice menționat la articolul 22 din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Articolul 2

Societatea Poitou Chèvre este autorizată să utilizeze în continuare denumirea „Mothais sur feuille” până la 31 decembrie 2029.

Articolul 3

L'EARL Clé des champs, le Gaec ferme Barroux, le Gaec Lait'nergie și le Gaec des 3 villages beneficiază de perioade de tranziție acordate de Franța în temeiul articolului 20 alineatul (6) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Articolul 4

Documentul unic consolidat figurează în anexa la prezentul regulament.

Articolul 5

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 4 iunie 2026.

Pentru Comisie
Pentru Președintă
Christophe HANSEN
Membru al Comisiei

ANEXĂ

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Mothais sur feuille”

Referință UE: PDO-FR-03397

Transmis la 1.8.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Mothais sur feuille”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☒ IGP ☐

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

04 — LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 — Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Mothais sur feuille” este o brânză lactică, cu pastă moale, fabricată exclusiv din lapte de capră integral și crud.

Se usucă și se maturează pe o frunză de castan, care se imprimă pe suprafața inferioară a brânzei în timpul maturării.

Crusta este ridată, are un aspect vermicular, culoare albă spre fildeșie și este foarte puțin dezvoltată în locul în care se află frunza. În timpul maturării pot apărea în mod natural puncte de mucegai albastru, gri-albastru, alb sau roșu.

Pasta are culoare albă spre fildeșie, este moale, cremoasă, fondantă și are o granulație foarte fină.

Brânza „Mothais sur feuille” se caracterizează prin arome de lapte, de drojdie și note animale, care pot fi completate, după mai multe săptămâni de maturare, de arome lemnoase, cum ar fi aromele de subarboret, vegetale (în special de paie proaspete și de ciuperci) și de fructe uscate (în special de alune).

Durata maturării este de minimum 12 zile după adăugarea cheagului.

La sfârșitul perioadei minime de maturare, brânza „Mothais sur feuille” are forma unui cilindru plat, uneori ușor tronconică, cu margini ușor rotunjite și cu o greutate minimă de 180 g.

Extractul uscat total per bucată este de minimum 65 g și de maximum 85 g.

Greutatea netă a brânzei și extractul uscat nu includ greutatea frunzei.

4.3. *Derogări privind originea hranei pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind proveniența materiilor prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Rația anuală a efectivului de capre trebuie să provină în proporție de cel puțin 85 %, în substanță uscată, din aria geografică.

Aria geografică a brânzei „Mothais sur feuille” produce cea mai mare parte a hranei animalelor, atât în ceea ce privește furajele, cât și cerealele și semințele oleaginoase. Cu toate acestea, pentru rația complementară, fermierii pot utiliza ocazional anumite materii prime proteice care nu sunt produse în aria geografică, până la maximum 15 %, cum ar fi turte de oleaginoase sau lucernă deshidratată, dată fiind absența unităților de deshidratare în aria geografică. Aceste cantități limitate de hrană concentrată produsă în afara ariei geografice nu afectează caracteristicile esențiale ale brânzei datorate alimentației caprelor, în special ca urmare a prezenței obligatorii în rație a leguminoaselor din arie, ceea ce permite obținerea unui lapte de înaltă calitate.

Furajele sunt produse integral în aria geografică. Furajele reprezintă minimum 60 % din substanța uscată a rației.

Pentru a fi considerate furaje, produsele vegetale trebuie să fie înscrise pe o listă pozitivă. Se consumă în stare proaspătă, sub formă de fân. Sunt interzise însilozarea și ambalarea în baloți.

Rația anuală per capră conține minimum 200 de kilograme de substanță uscată sub formă de lucernă sau de leguminoase, originare din aria geografică.

Rația complementară nu depășește 40 % din substanța uscată a rației anuale. În compoziția rației complementare, fie că este vorba de un amestec pregătit de fermier, fie de hrană completă din comerț, pot intra doar materiile prime incluse într-o listă pozitivă.

Diferitele tipuri de hrană din rația anuală provin din semințe care nu au fost modificate genetic și au un conținut de ADN modificat mai mic de 0,9 %.

Caprele din efectiv sunt din rasele Alpine, Saanen și Poitevine, precum și din încrucișările acestora.

Într-un efectiv de capre din rasa Poitevine nu se acceptă niciun animal cu descendență din această rasă sub 75 %.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producerea laptelui și fabricarea și maturarea brânzei au loc în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Brânzeturile de fermă provenite de la efective cu un coeficient de apartenență la rasa Poitevine de cel puțin 95 % pot fi comercializate cu mențiunea „race poitevine”.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Departamentul 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.

Departamentul 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.

Departamentul 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.

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

Departamentul 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. **Legătura cu aria geografică**

Aria geografică corespunde zonei de sud a regiunii Poitou. Reprezintă o zonă de tranziție între câmpia calcaroasă Poitou și regiunea „bocage vendéen" cu soluri din granit și șisturi; nucleul ei este format, în sudul departamentului Deux-Sèvres, de câmpia Niort și Aunis, de platoul Mellois și de câmpia Mothe-Lezay, a cărei parte situată în „Mothe" este destul de accidentată.

Regiunea este formată în principal din calcar din Jurasic, care dă adesea naștere unor soluri calcaroase, subțiri și pietroase, cunoscute sub denumirea de „terre de groies". Acest ansamblu cuprinde mici zone de platou, cu relief ondulat, formate din argilă roșie rezultată din alterarea rocilor din Jurasic, cunoscute pe plan local sub denumirea de „terres rouges à châtaignier". Solurile sunt în general acide, bine structurate și includ cantități mici de silex. Clima este oceanică, destul de blândă, cu deficite de apă frecvente în timpul verii.

În această arie geografică s-au remarcat și sunt în continuare prezente:

— o producție specifică de lapte, caracterizată printr-un sistem care combină policultura și creșterea animalelor, bazat pe autonomia alimentară a exploatațiilor de creștere a caprelor; autonomia alimentară se bazează pe leguminoase, inclusiv lucernă, consumate în cea mai mare parte uscate sau în stare verde, precum și pe cereale produse la nivel local;

— o activitate dinamică și colectivă de fabricare a brânzei, care implică fermierii, artizanii și industria, utilizând cunoștințe specifice: prelucrarea laptelui crud, turnarea manuală a coagulului cu ajutorul unui polonic, fără tăiere în prealabil, scurgere lentă, maturare pe frunze de castani tineri culese și uscate cu grijă în aria geografică.

Teza de doctorat în geografie a lui Frantz JÉNOT (2008) caracterizează sudul regiunii Poitou ca fiind o „zonă cu tradiție în ceea ce privește creșterea caprelor", aflată în centrul unui sistem de policultură și creștere a animalelor.

Comercializarea brânzei de capră a început să crească din secolul al XI-lea până în secolul al XV-lea în sudul regiunii Poitou, odată cu dezvoltarea pelerinajului spre Santiago de Compostela și a traseului „Grand Chemin" (de la Paris). Ulterior, pentru a se proteja împotriva foametei, protestanții, care erau foarte numeroși în regiunea Mellois, au dezvoltat creșterea caprelor, o ocupație cu costuri mici, precum și plantațiile de castani (arbori cunoscuți sub denumirea de „arbori de pâine").

De asemenea, aria geografică devine, foarte devreme, un centru important pentru producția de ceramică, existând aproximativ 15 locuri în care artizanii fabricau forme sau strecurători pentru producătorii de brânză.

La sfârșitul secolului al XIX-lea, criza filoxerei i-a determinat pe viticultori să se reorienteze către creșterea caprelor și producția de lapte, în timp ce în jurul comunei Mothe-Saint-Héray s-au dezvoltat piețele locale și un sistem de producție cooperativă.

În ceea ce privește rasele de capre prezente în aria geografică, trebuie remarcat faptul că rasa Poitevine este originară din această arie. Efectivele acestei rase de capre au scăzut odată cu epidemia de febră aftoasă din anii 1920. Începând din această perioadă, crescătorii și cooperativele de produse lactate au reconstituit șeptelurile, în special cu capre din rasele Alpine și Saanen.

„Mothais sur feuille” este o brânză cu pastă moale, fabricată exclusiv din lapte de capră proaspăt, integral și crud.

Brânza are forma unui cilindru plat, uneori ușor tronconică, cu margini ușor rotunjite.

Se usucă și se maturează pe o frunză de castan care se imprimă pe suprafața inferioară a brânzei în timpul maturării.

Are o crustă cu note de drojdie, uneori cu aspect vermicular, a cărei culoare variază de la bej deschis la albastru. Pasta are un aspect fin, moale și neted, este cremoasă și foarte fondantă la degustare.

În cursul maturării pe o frunză de castan, brânza „Mothais sur feuille” dobândește mai întâi arome de lapte și de drojdie, apoi note animale, completate uneori de arome lemnoase, vegetale și de fructe uscate.

Într-un mediu favorabil din punct de vedere istoric dezvoltării creșterii caprelor, factorii naturali și umani au orientat practicile către o producție specifică de brânză de capră. Solurile calcaroase („groies”) adecvate pentru cultivarea leguminoaselor și a cerealelor au făcut posibilă dezvoltarea unor exploatații de policultură și de creștere a animalelor, care garantează autonomia alimentară a efectivelor de animale. Această alimentație permite producerea de lapte din care se poate obține brânză de foarte bună calitate.

În același timp, acest mediu specific a furnizat elemente care conferă identitate brânzeturilor. Pe de o parte, prezența sectoarelor cu soluri argiloase a permis, de-a lungul timpului, multor olari să dezvolte producția de forme sau de strecurători din lut ars, utilizate în producerea brânzeturilor. În prezent, aceste forme sunt înlocuite cu forme din plastic utilizate în mod obișnuit la fabricarea brânzeturilor, păstrându-se, în același timp, forma lor originală. Pe de altă parte, prezența unor mici sectoare cu sol roșu, relativ acid, este favorabilă culturii castanilor ale căror frunze sunt culese și uscate în conformitate cu cunoștințele locale, care garantează culoarea maro și curățenia frunzelor. Aceste cunoștințe constau în alegerea datei adecvate de recoltare a frunzelor pentru a obține culoarea dorită, utilizând o tehnică de recoltare de pe arbore pentru a se evita contactul cu solul și o tehnică de depozitare pe sârmă, pentru a facilita uscarea naturală și conservarea adecvată a frunzelor.

În cele din urmă, acest mediu pedoclimatic, precum și pajiștile în care regăsim multe specii care permit fabricarea brânzei „Mothais sur feuille” din lapte crud, favorizează prezența și dezvoltarea florei specifice brânzeturilor, în special dezvoltarea microorganismului Oïdium (Geotrichum), care conferă pastei caracterul fondant și onctuozitate.

În plus, practica scurgerii lente a coagulului obținut din lapte crud contribuie, de asemenea, la dezvoltarea importantă a microorganismului Oïdium (cu rol în fermentare), care permite brânzei „Mothais sur feuille” să dobândească, după 12 zile, arome de lapte și de drojdie.

Caracterul onctuos al pastei este sporit de reglarea umidității (cu rol în scurgere și în menținerea umidității), realizată cu ajutorul frunzei de castan în perioada de maturare. Frunza de castan joacă, de asemenea, un rol important în prezentarea și identificarea produsului și a contribuit la dezvoltarea reputației acestuia.

De-a lungul anilor, pentru această brânză s-a folosit, pe piețele locale, denumirea „sur feuille” („pe frunză”), iar prezentările din ziare sau cărți, precum și specialiștii din domeniul brânzeturilor aflați în orașele mari, situate în afara terroir-ului, au utilizat denumirile „Mothais” sau „fromage de la Mothe”.

Căile ferate au permis transportul rapid al brânzeturilor către orașele Niort, Poitiers, Bordeaux și Paris. Potrivit ziarului „Le Mellois” din 7 ianuarie 1866, brânzeturile din regiunea Mothe-Saint-Héray au primit un premiu la Expoziția de la Paris. În aceste orașe îndepărtate, ca și în presă, localizarea geografică a brânzei este importantă.

În 1953, Curnonsky menționa, în lucrarea „Fromages de France”, „brânza de capră, prezentată pe o frunză, produsă în regiunea Mothe-Saint-Héray și Melle, cu dimensiuni cuprinse între 10 și 13 cm și cu o greutate de aproximativ 220 g”. Puțin mai târziu, în 1972, Pierre Androuet a menționat, în „Guide du fromage”, „brânza «Mothais» sau brânza de capră prezentată pe o frunză, cunoscută și sub denumirea de «brânza de fermă Mothe-Saint-Héray»”.

În anii 1970, un număr tot mai mare de producători agricoli dezvoltă această producție. La sfârșitul anilor 1980, producătorii din aria geografică au început să denumească această brânză „Mothais sur feuille”. În plus, în anul 1989, Association Centrale des Laiteries Coopératives a solicitat INPI înregistrarea mărcii „Mothais sur feuille”.

În jurul anilor 1990, „Mothais sur feuille” a intrat în mod oficial în concursurile regionale, fiind recunoscută drept o categorie de sine stătătoare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice:

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