Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria L

2026/1276

11.6.2026

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2026/1276

zo 4. júna 2026

o zápise zemepisného označenia „Mothais sur feuille“ (CHOP) do registra Únie pre zemepisné označenia podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 ([1]), a najmä na jeho článok 21 ods. 2,

keďže:

(1) V súlade s článkom 15 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143 bola v *Úradnom vestníku Európskej únie* ([2]) uverejnená žiadosť Francúzska o zápis zemepisného označenia „Mothais sur feuille“.

(2) Komisii nebola oznámená žiadna námietka v zmysle článku 17 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

(3) V súlade s článkom 18 ods. 1 a 2 nariadenia (EÚ) 2024/1143 nemecké orgány 16. marca 2026 oznámili Komisii svoje pripomienky, v ktorých požiadali, aby sa informácia uvedená v špecifikácii výrobku, konkrétne čas zrenia, doplnila do jednotného dokumentu. Francúzske orgány túto poznámku zohľadnili a zmenili jednotný dokument.

(4) Listom doručeným 8. januára 2025 francúzske orgány informovali Komisiu, že hospodársky subjekt, spoločnosť Poitou Chèvre, ktorá v súlade s právnymi predpismi uvádzala na trh výrobok s obchodným názvom „Mothais sur feuille“, pričom tento názov používala nepretržite viac ako päť rokov, nedodržiava špecifikáciu výrobku, najmä pokiaľ ide o povinnosť jeho výroby z nepasterizovaného mlieka. Táto otázka bola vznesená vo vnútroštátnom námietkovom konaní.

(5) Keďže podmienky stanovené v článku 20 ods. 1 písm. b) nariadenia (EÚ) 2024/1143 sú splnené, spoločnosti Poitou Chèvre by sa malo poskytnúť prechodné obdobie, aby mohla aj naďalej používať názov „Mothais sur feuille“. Vzhľadom na informácie, ktoré poskytli francúzske orgány, by toto prechodné obdobie malo trvať do 31. decembra 2029.

(6) Listami doručenými 8. januára 2025 a 18. augusta 2025 francúzske orgány informovali Komisiu, že výnosom ministerstva poľnohospodárstva, potravinovej bezpečnosti a lesného hospodárstva z 28. novembra 2024 týkajúcom sa chráneného označenia pôvodu „Mothais sur feuille“ (NOR: AGRT2431695A) boli hospodárskym subjektom, ktoré spĺňajú podmienky stanovené v článku 20 ods. 6 nariadenia (EÚ) 2024/1143, udelené prechodné obdobia s účinnosťou od 8. januára 2025, t. j. dátumu predloženia žiadosti Komisii, pokiaľ ide o niektoré ustanovenia špecifikácie, s cieľom prekonať niektoré dočasné ťažkosti spojené s dosiahnutím dlhodobého cieľa súladu so špecifikáciou. Ide o tieto hospodárske subjekty: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie et Gaec des 3 villages.

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

(7) Francúzske orgány vypočítali trvanie prechodných období jednotlivo a pre každé ustanovenie špecifikácie výrobku na základe času potrebného na zabezpečenie súladu s príslušnými ustanoveniami.

Pokiaľ ide o ustanovenie špecifikácie, že „kozy majú prístup na pastvu alebo na vonkajšiu plochu najmenej 120 dní v roku a hneď, ako to podmienky umožnia“, hospodárskym subjektom Gaec ferme Barroux a Gaec des 3 villages sa udelilo päťročné prechodné obdobie a hospodárskym subjektom Gaec lait'nergie a EARL Clé des champs sa udelilo dvojročné prechodné obdobie.

Pokiaľ ide o ustanovenie špecifikácie týkajúce sa zákazu balenia, hospodárskemu subjektu Gaec ferme Barroux sa udelilo prechodné dvojročné obdobie.

Pokiaľ ide o ustanovenie špecifikácie, podľa ktorého „minimálne 85 % ročnej dávky sušiny pochádza zo zemepisnej oblasti“, hospodárskym subjektom GAEC Ferme Barroux a EARL Clé des Champs sa udelilo dvojročné prechodné obdobie.

Pokiaľ ide o ustanovenie špecifikácie, podľa ktorého „doplnková kŕmna dávka obsahuje aspoň tri zdroje rôznych obilnín a/alebo bielkovinových plodín a/alebo olejnín zo zemepisnej oblasti a predstavuje aspoň 30 % celkovej ročnej kŕmnej dávky doplnkových krmív“, hospodárskym subjektom Gaec firm Barroux a EARL Clé des champs sa udelilo dvojročné prechodné obdobie.

Pokiaľ ide o ustanovenie špecifikácie, podľa ktorého „najmenej 60 % kŕmnej dávky tvorí krmivo v sušine“, hospodárskemu podniku EARL Clé des champs sa udelilo dvojročné prechodné obdobie.

Pokiaľ ide o ustanovenie špecifikácie, podľa ktorého „dodatočná kŕmna dávka predstavuje najviac 40 % sušiny v ročnej kŕmnej dávke“, hospodárskemu podniku EARL Clé des champs sa udelilo dvojročné prechodné obdobie.

(8) Zmena jednotného dokumentu po oznámení pripomienok nemeckých orgánov sa nepovažuje za podstatnú. V súlade s článkom 21 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143 by sa preto konsolidované znenie jednotného dokumentu malo opätovne uverejniť na informačné účely ako príloha k tomuto nariadeniu.

(9) Zemepisné označenie „Mothais sur feuille“ by sa preto malo zapísať do registra Únie pre zemepisné označenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Zemepisné označenie „Mothais sur feuille“ (CHOP) sa týmto zapisuje do registra Únie pre zemepisné označenia uvedeného v článku 22 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Článok 2

Spoločnosti Poitou Chèvre sa povoľuje pokračovať v používaní názvu „Mothais sur feuille“ do 31. decembra 2029.

Článok 3

Hospodárske subjekty L'EARL Clé des champs, le Gaec ferme Barroux, le Gaec Lait'nergie a le Gaec des 3 villages využívajú prechodné obdobia udelené Francúzskom podľa článku 20 ods. 6 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Článok 4

Konsolidované znenie jednotného dokumentu sa nachádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 5

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 4. júna 2026

Za Komisiu
v mene predsedníčky
Christophe HANSEN
člen Komisie

PRÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Mothais sur feuille“

Ref. EÚ PDO-FR-03397

Dátum žiadosti: 1. 8. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Mothais sur feuille“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Mothais sur feuille“ je mäkký syr získavaný mliečnym kvasením, ktorý sa vyrába výlučne zo surového plnotučného kozieho mlieka.

Syr sa suší a dozrieva na gaštanovom liste, ktorý zanecháva na spodnej strane zrejúceho syra odtlačok.

Kôrka je pokrčená, zvrásnená a slonovinovobiela. Na strane, kde je list, je len slabo vytvorená. Počas dozrievania sa môže prirodzene vyskytnúť modrá, sivomodrá, biela alebo červená pleseň.

Hmota je biela až slonovinová, hladká, vláčna, rozpúšťajúca sa a veľmi jemnozrnná.

„Mothais sur feuille“ sa vyznačuje mliečnymi, kvasnicovými arómami a živočíšnymi tónmi, ku ktorým sa po niekoľkých týždňoch dozrievania môžu pridať drevité arómy, napríklad aróma „podrastu“, rastlinné tóny (najmä tóny „čerstvej slamy“ a „húb“) a arómy sušeného ovocia (najmä „lieskových orechov“).

Dozrieva najmenej 12 dní po syrení.

Po skončení minimálneho obdobia dozrievania má syr „Mothais sur feuille“ tvar sploštěného, niekedy mierne zrezaného valca s mierne zaoblenými okrajmi a váži najmenej 180 g.

Celkový suchý extrakt na jeden kus je najmenej 65 g a najviac 85 g.

Čistá hmotnosť syra a suchého extraktu nezahŕňa hmotnosť listu.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Najmenej 85 % sušiny z ročného množstva krmiva pre kozy v stáde pochádza zo zemepisnej oblasti.

Väčšina krmiva, a to krmovín aj obilnín, olejnín a bielkovinových plodín, sa produkuje v zemepisnej oblasti „Mothais sur feuille“. Keďže sa však v zemepisnej oblasti nenachádzajú dehydratačné jednotky, chovatelia hospodárskych zvierat môžu do doplnkového krmiva príležitostne, najviac v rozsahu 15 %, pridávať určité suroviny s vysokým obsahom bielkovín, ktoré sa neprodukujú v zemepisnej oblasti, napríklad výlisky olejnín alebo dehydrovanú lucernu. Tieto obmedzené množstvá koncentrovaného krmiva vyprodukovaného mimo danej oblasti nemajú vplyv na základné vlastnosti syra, ktoré vyplývajú zo stravy kôz, najmä z povinného podielu miestnych bôbovitých rastlín v krmive, výsledkom čoho je kvalitné mlieko.

Všetky krmoviny sa produkujú výlučne v zemepisnej oblasti. Krmivo musí obsahovať najmenej 60 % suchých krmovín.

Za takéto krmoviny sa považujú len krmoviny uvedené v pozitívnom zozname. Konzumujú sa čerstvé, vo forme sena. Silážovanie a lisovanie do balíkov sú zakázané.

Ročná kŕmna dávka na jednu kozu obsahuje najmenej 200 kilogramov sušiny vo forme lucerny alebo bôbovitých rastlín, ktoré pochádzajú zo zemepisnej oblasti.

Doplnkové krmivo predstavuje maximálne 40 % sušiny z celkového ročného množstva. Doplnkové krmivo, ktoré sa buď mieša na farme, alebo sa dodáva vo forme obchodných kŕmnych doplnkov, môže obsahovať iba suroviny uvedené v pozitívnom zozname.

Rozličné druhy krmív, z ktorých pozostáva celkové ročné množstvo, pochádzajú z netransgénnych semien a vyznačujú sa mierou modifikovanej DNA nižšou než 0,9 %.

Kozy v stáde sú alpínskeho, sánskeho a poitouského plemena a ich kríženec.

V stádach kôz poitouského plemena nesmú byť zvieratá s podielom poitouského plemena nižším ako 75 %.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Produkcia mlieka, výroba syra a jeho zrenie sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Farmárske syry pochádzajúce zo stád, v ktorých najmenej 95 % zvierat patrí k poitouskému plemenu, sa môžu uvádzať na trh s označením „Race poitevine“ (poitouské plemeno).

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

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 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.

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

v departemente Vienne: 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zemepisná oblasť zodpovedá „južnej oblasti Poitou". Ide o prechodnú zónu medzi vápencovou rovinou Poitou a žulovou a bridlicovou krajinou typu „bocage" oblasti Vendée, ktorej jadro tvoria na juh od Deux-Sèvres roviny Niort a Aunis, náhorná plošina Mellois a rovina Mothe-Lezay, ktorej časť „Mothe" je pomerne členitá.

Región je tvorený prevažne jurskými vápencami, ktoré často vytvárajú tenké a kamenisté vápencové pôdy označované ako „groies". Tento súbor je popretkávaný malými zvlnenými náhornými plošinami s červenou hlinou, ktoré vznikli rozpadom jurských hornín a sú označované miestnym názvom „terres rouges à châtaignier" (červená gaštanová zem). Pôdy sú tu vo všeobecnosti kyslé, dobre štruktúrované a s obsahom prímesi kremeňa. Podnebie je oceánske a pomerne mierne s častým výskytom nedostatku vody v lete.

V tejto zemepisnej oblasti sa súbežne prejavujú tieto ustálené charakteristiky:

— osobitný spôsob produkcie mlieka vyznačujúci sa polypestovateľsko-chovným systémom, ktorý umožňuje autonómnosť pri kŕmení kôz, pričom základom sú bôbovité rastliny ako lucerna, ktoré kozy konzumujú najmä v suchom alebo zelenom stave, a miestne dopestované obilniny,

— dynamická a kolektívna výroba so zapojením poľnohospodárov, remeselných výrobcov a odvetvia, pri ktorej sa ťaží z osobitných odborných znalostí: spracovanie surového mlieka, ručné formovanie syreniny pomocou naberačky bez predchádzajúceho krájania, pomalé odkvapkanie, dozrievanie na mladých gaštanových listoch starostlivo zozbieraných a usušených v zemepisnej oblasti.

Frantz JÉNOT (2008) vo svojej dizertačnej práci z geografie opisuje „Poitou méridional" (južnú oblasť Poitou) ako „územie s kultúrou chovu kôz" v stredobode polypestovateľsko-chovného systému.

V období od 11. do 15. storočia sa v južnej oblasti Poitou rýchlo rozvíjal predaj kozieho syra vďaka rastúcej popularite púte do Santiaga de Compostela a jej trase „Grand Chemin" (z Paríža). Neskôr sa protestanti, ktorých bolo v regióne Mellois veľa, v snahe zabrániť hladomoru začali venovať nízkonákladovému chovu kôz a vysádzaniu gaštanov, nazývaných aj „chlebové stromy".

Zemepisná oblasť sa veľmi skoro stala aj centrom výroby keramiky, bolo tu približne 15 lokalít slúžiacich remeselníkom, ktorí dodávali formy alebo sitká výrobcom syra.

Koncom 19. storočia vinohradníci v dôsledku epidémie fyloxéry prešli na chov kôz a produkciu mlieka, zatiaľ čo v okolí Mothe-Saint-Héray sa začali rozvíjať miestne trhy a družstevný systém produkcie.

Pokiaľ ide o plemená kôz vyskytujúce sa v zemepisnej oblasti, treba poznamenať, že toto územie je kolískou poitouského plemena. V dôsledku epidémie slintačky a krívačky v 20. rokoch 20. storočia počet kôz tohto plemena klesol. Od tých čias poľnohospodári a mliekarenské družstvá obnovili svoje stáda, najmä alpínskymi a sánskymi kozami.

„Mothais sur feuille“ je mäkký syr, ktorý sa vyrába výlučne zo surového plnotučného kozieho mlieka.

Syr má tvar sploštěného, niekedy trochu zrezaného valca s mierne zaoblenými okrajmi.

Syr sa suší a dozrieva na gaštanovom liste, ktorý zanecháva na spodnej strane zrejúceho syra odtlačok.

Má kvasnicovú, niekedy zvrásnenú kôrku, ktorej farba siaha od bledobéžovej po modrú. Hmota vyzerá jemne, mäkko a hladko a je vláčna a veľmi dobre sa rozplýva v ústach.

Po dozretí na gaštanových listoch získava syr „Mothais sur feuille“ najprv mliečne a kvasnicové tóny, ktoré neskôr prechádzajú do výraznejšieho živočíšneho charakteru, a niekedy sa pridávajú drevnaté, rastlinné arómy a arómy sušeného ovocia.

V prostredí, ktoré bolo v minulosti priaznivé pre chov kôz, viedli prírodné a ľudské faktory k špecifickému spôsobu výroby kozieho syra. Vápencové pôdy „groies“, ktoré sú vhodné pre bôbovité rastliny a obilniny, umožnili rozvoj fariem s polypestovateľsko-chovným systémom, ktoré zabezpečujú autonómnosť pri kŕmení stád. Tento systém kŕmenia vedie k produkcii mlieka veľmi dobrej syrárskej kvality.

Špecifické prostredie syru zároveň dodáva jeho charakteristické vlastnosti. Po prvé vďaka výskytu hliny v niektorých oblastiach mohli početní hrnčiari tradične vyrábať terakotové formy alebo sitká, ktoré dali syru jeho tvar. Dnes sa tieto formy nahradili plastovými formami, ktoré sa v syrárstve bežne používajú, ale zachoval sa ich pôvodný tvar. Po druhé ostrovčeky s relatívne kyslou červenou pôdou, ktoré sa tu vyskytujú, sú priaznivé pre gaštany, ktorých listy sa zbierajú a sušia podľa miestneho know-how zaručujúceho hnedú farbu a čistotu listov. Toto know-how sa týka výberu správneho času zberu listov, aby sa dosiahla požadovaná farba, používania techniky zberu, ktorá zabraňuje akémukoľvek kontaktu so zemou, a techniky skladovania listov navlečených na nitiach, ktorá uľahčuje prirodzené sušenie a správnu konzerváciu listov.

Napokon pôda, podnebie a lúky s početnými druhmi rastlín, ktoré umožňujú výrobu syra „Mothais sur feuille“ zo surového mlieka, podporujú výskyt a rozvoj flóry špecifickej pre tento syr, najmä huby *Geotrichum candidum*, ktorá spôsobuje, že hmota je hladká a krémová.

K značnému rozvoju huby *Geotrichum candidum* (fermentácia) navyše prispieva aj pomalé odkvapkanie syreniny získanej zo surového mlieka, vďaka čomu sa v syre „Mothais sur Feuille“ už po 12 dňoch prejavujú mliečne a kvasinkové arómy.

Vláčnosť hmoty sa podporuje prostredníctvom regulácie vlhkosti (odkvapkanie a udržiavanie vlhkosti), ktorú počas obdobia dozrievania zabezpečuje gaštanový list. Gaštanový list zohráva dôležitú úlohu aj z hľadiska prezentácie a identity výrobku a podieľal sa na vybudovaní jeho dobrej povesti.

V priebehu dejín sa tento syr na miestnych trhoch označoval ako „sur feuille“ („na liste“) a v novinách či knihách, ako aj v predajniach mliečnych výrobkov v mestách ďaleko od miestnej oblasti sa označoval slovami „Mothais“ alebo „fromage de la Mothe“.

Vďaka železničnému spojeniu možno syry rýchlo prepravovať do miest Niort, Poitiers, Bordeaux a Paríž. V novinách „Le Mellois“ zo 7. januára 1866 sa dozvedáme, že syry z regiónu Mothe-Saint-Héray nedávno získali cenu na parížskej výstave. V týchto vzdialených mestách rovnako ako v tlači má zemepisný pôvod syra veľký význam.

V knihe „Fromages de France“ z roku 1953 Curnonsky spomína „kozí syr zabalený v liste, ktorý sa vyrába v regióne Mothe-Saint-Héray a Melle, meria 10 až 13 cm a váži približne 220 g“. O čosi neskôr, v roku 1972, Pierre Androuet v publikácii „Guide du fromage“ uvádza „le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier“ („Mothais alebo kozí syr zabalený v liste, známy aj ako farmársky syr z Mothe-Saint-Héray“).

V 70. rokoch 20. storočia sa k tejto výrobnej tradícii začal vracať čoraz väčší počet poľnohospodárskych výrobcov. Koncom 80. rokov 20. storočia začali výrobcovia v zemepisnej oblasti nazývať svoj syr „Mothais sur feuille“. V roku 1989 požiadalo združenie Association Centrale des Laiteries Coopératives (Ústredné združenie mliekarenských družstiev) o zápis ochrannej známky „Mothais sur feuille“ do registra inštitútu INPI (Národný inštitút priemyselného vlastníctva).

V 90. rokoch 20. storočia bol syr „Mothais sur feuille“ oficiálne zaradený do regionálnych súťaží a bol uznaný ako samostatná kategória.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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