Uradni list
Evropske unije

SL
Serija L

2026/1276

11.6.2026

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2026/1276

z dne 4. junija 2026

o registraciji geografske označbe „Mothais sur feuille“ (ZOP) v registru Unije za geografske označbe v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 ([1]) in zlasti člena 21(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 je bil zahtevek Francije za registracijo geografske označbe „Mothais sur feuille“ objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* ([2]).

(2) Komisija ni prejela nobenega ugovora v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143.

(3) V skladu s členom 18(1) in (2) Uredbe (EU) 2024/1143 so nemški organi 16. marca 2026 pri Komisiji vložili obvestilo o pripombah, v katerem so zaprosili, da se v enotni dokument doda informacija iz specifikacije proizvoda, tj. čas zorenja. Francoski organi so pripombo upoštevali in spremenili enotni dokument.

(4) Francoski organi so z dopisom, prejetim 8. januarja 2025, Komisijo obvestili, da en gospodarski subjekt, in sicer družba Poitou Chèvre, ki je zakonito tržila proizvod s prodajnim imenom „Mothais sur feuille“ in pri tem to ime neprekinjeno uporabljala že več kot pet let, ni spoštovala specifikacije, zlasti v zvezi z obveznostjo proizvodnje iz surovega mleka. To vprašanje se je pojavilo v nacionalnem postopku ugovora.

(5) Ker so pogoji iz člena 20(1), točka (b), Uredbe (EU) 2024/1143 izpolnjeni, bilo treba družbi Poitou Chèvre odobriti prehodno obdobje, da se ji omogoči nadaljnja uporaba imena „Mothais sur feuille“. Glede na informacije, ki so jih predložili francoski organi, bi bilo treba to prehodno obdobje podaljšati do 31. decembra 2029.

(6) Francoski organi so z dopisoma, prejetima 8. januarja 2025 in 18. avgusta 2025, Komisijo obvestili, da so bila z odlokom ministrstva za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo z dne 28. novembra 2024 o kontrolirani označbi porekla „Mothais sur feuille“ (NOR: AGRT2431695A) gospodarskim subjektom, ki izpolnjujejo pogoje iz člena 20(6) Uredbe (EU) 2024/1143, odobrena prehodna obdobja z učinkom od 8. januarja 2025, tj. datuma vložitve zahtevka pri Komisiji v zvezi z nekaterimi določbami specifikacije proizvoda, da bi se odpravile nekatere začasne težave, povezane z doseganjem dolgoročnega cilja skladnosti s specifikacijo proizvoda. Zadevni gospodarski subjekti so naslednji: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie in Gaec des 3 villages.

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

(7) Francoski organi so trajanje prehodnih obdobij izračunali posamično in za vsako določbo specifikacije proizvoda na podlagi časa, potrebnega za zagotovitev skladnosti z zadevnimi določbami.

Kar zadeva določbo v specifikaciji proizvoda, da imajo koze dostop do pašnikov ali zunanje površine vsaj 120 dni na leto in takoj, ko razmere to omogočajo, je bilo gospodarskima subjektoma Gaec ferme Barroux in Gaec des 3 villages odobreno petletno prehodno obdobje, gospodarskima subjektoma Gaec Lait'nergie in EARL Clé des champs pa dveletno obdobje.

Kar zadeva določbo v specifikaciji proizvoda o prepovedi baliranja, je bilo gospodarskemu subjektu Gaec ferme Barroux odobreno dveletno prehodno obdobje.

Kar zadeva določbo v specifikaciji proizvoda, da mora vsaj 85 % letnega obroka, izraženega v suhi snovi, izvirati z geografskega območja, je bilo gospodarskima subjektoma Gaec ferme Barroux in EARL Clé des champs odobreno dveletno prehodno obdobje.

Kar zadeva določbo v specifikaciji proizvoda, da dopolnilna krmna mešanica vsebuje vsaj tri vire različnih žit in/ali beljakovinskih rastlin, ki izvirajo z geografskega območja in predstavljajo najmanj 30 % skupnih letnih dopolnil, je bilo gospodarskima subjektoma Gaec ferme Barroux in EARL Clé des champs odobreno dveletno prehodno obdobje.

Kar zadeva določbo v specifikaciji proizvoda, da mora biti vsaj 60 % krme suhe, je bilo gospodarskemu subjektu EARL Clé des champs odobreno dveletno prehodno obdobje.

Kar zadeva določbo v specifikaciji proizvoda, da dopolnilna krmna mešanica predstavlja največ 40 % suhe snovi v skupni letni količini, je bilo gospodarskemu subjektu EARL Clé des champs odobreno dveletno prehodno obdobje.

(8) Sprememba enotnega dokumenta na podlagi obvestila o pripombah nemških organov se ne šteje za bistveno. Zato bi morala biti konsolidirana različica enotnega dokumenta v skladu s členom 21(4) Uredbe (EU) 2024/1143 ponovno objavljena za namene obveščanja v obliki priloge k tej uredbi.

(9) Geografsko označbo „Mothais sur feuille“ bi bilo zato treba vpisati v register Unije za geografske označbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Geografska označba „Mothais sur feuille“ (ZOP) se vpiše v register Unije za geografske označbe iz člena 22 Uredbe (EU) 2024/1143.

Člen 2

Družbi Poitou Chèvre se dovoli nadaljevanje uporabe imena „Mothais sur feuille“ do 31. decembra 2029.

Člen 3

Gospodarski subjekti EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie in Gaec des 3 villages so upravičeni do prehodnih obdobij, ki jih je Francija odobrila v skladu s členom 20(6) Uredbe (EU) 2024/1143.

Člen 4

Konsolidirani enotni dokument je v prilogi k tej uredbi.

Člen 5

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 4. junija 2026

Za Komisijo
v imenu predsednice
Christophe HANSEN
član Komisije

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Mothais sur feuille“

EU št.: PDO-FR-03397

Predloženo 1. avgusta 2025

1. **Ime ali imena**

„Mothais sur feuille“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☒ ZGO ☐

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1. *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

4.2. *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir „Mothais sur feuille“ je mehki sir z mlečnim značajem, proizveden izključno iz surovega polnomastnega kozjega mleka.

Sušen in zorjen je na kostanjevem listu, ki med zorenjem na spodnji strani sira pusti odtis. Nagubana in zgubana skorja je slonokoščene do bele barve.

Skorja je nagubana, bele do slonokoščene barve in tanka na delu, kjer je nameščen list. Točke modre, sivomodre, bele ali rdeče plesni se lahko med zorenjem pojavijo naravno.

Testo je bele do slonokoščene barve, homogeno, kremasto, topljivo, s fino teksturo.

Za sir „Mothais sur feuille“ so značilne mlečne arome, arome po kvasu ter živalske note, ki se jim po več tednih zorenja pridružijo še lesne arome, denimo po podrasti, rastlinske note, zlasti po sveži slami in gobah, ter arome suhega sadja, zlasti po lešniku.

Čas zorenja je najmanj 12 dni po usirjenju.

Sir „Mothais sur feuille“ ima po koncu minimalnega obdobja zorenja obliko sploščenega, včasih nekoliko prisekanega valja z rahlo zaobljenimi robovi, tehta pa najmanj 180 g.

Skupni suhi ekstrakt vsakega kosa znaša najmanj 65 g in največ 85 g.

Neto teža sira in suhega ekstrakta ne vključuje teže lista.

4.3. *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Vsaj 85 % letnega obroka vsake koze v čredi, izraženega v suhi snovi, izvira z geografskega območja.

Večina krme za živali, torej tudi seno, žita, oljnice in beljakovinske rastline, raste na geografskem območju sira „Mothais sur feuille“. Ker pa na geografskem območju ni sušilnih naprav, lahko živinorejci v dopolnilno krmno mešanico občasno dodajo največ 15 % nekaterih surovin z visoko vsebnostjo beljakovin, ki se ne proizvajajo na geografskem območju, kot so oljne pogače ali dehidrirana lucerna. Te omejene količine koncentrirane krme, proizvedene zunaj območja, ne vplivajo na bistvene značilnosti sira, ki izhajajo iz prehrane koz, zlasti ker morajo biti v krmi obvezno prisotne lokalne metuljnice, ki poskrbijo za visokokakovostno mleko.

Krmne rastline se v celoti pridelujejo na geografskem območju. Vsaj 60 % krme mora biti suhe.

Da se krma šteje za tako, mora biti navedena na pozitivnem seznamu. Uživa se sveža, v obliki sena. Silaža in baliranje sta prepovedana.

Letni obrok krme vsake koze vsebuje najmanj 200 kilogramov suhe snovi v obliki lucerne ali metuljnic z geografskega območja.

Dopolnilna krmna mešanica predstavlja največ 40 % suhe snovi v skupni letni količini. V dopolnilni krmni mešanici, ki je bodisi pripravljena na kmetiji bodisi kupljena, so lahko samo surovine, navedene na pozitivnem seznamu.

Različne vrste krme, ki sestavljajo skupno letno količino, izvirajo iz gensko nespremenjenih semen, raven spremenjene DNK pa je pod 0,9 %.

Čredo sestavljajo koze alpske, sanske in poitevinske pasme ter križanci teh pasem.

V čredah koz poitevinske pasme ne sme biti živali, ki so manj kot 75 % poitevinske pasme.

4.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja mleka ter izdelava in zorenje sira potekajo na geografskem območju.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

–

4.6. *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Kmečki siri iz čred, v katerih je vsaj 95 % živali poitevinske pasme, se lahko dajo na trg z navedbo „Race poitevine“ (poitevinska pasma).

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Departma 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.

Departma 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.

Departma 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.

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

Departma 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. **Povezava z geografskim območjem**

Geografsko območje je območje „južnega Poitouja". Gre za prehodno območje med apnenčasto ravnino pokrajine Poitou ter travniško-gozdnatimi predeli departmaja Vendée (Bocage vendéen) iz granita in skrilavca, katerega jedro južno od departmaja Deux-Sèvres tvorijo ravnini Niort in Aunis, planota Mellois in ravnina Mothe-Lezay, pri čemer je del „Mothe" precej razgiban.

Regijo tvorijo predvsem apnenci iz jure, na katerih pogosto nastanejo plitka in kamnita apnenčasta tla, imenovana groies. Predel se prepleta z manjšimi valovitimi planotami iz rdeče gline, ki so nastale zaradi razpadanja kamnin iz jure in so lokalno znana kot terres rouges à châtaignier (kostanjeva rdeča prst). Tla na območju so na splošno kisla, dobro strukturirana, z nekaj kremena. Oceansko in dokaj milo podnebje poleti zaznamuje pogost primanjkljaj vode.

Na tem geografskem območju sta se sočasno pojavili in se uveljavili:

— posebna vrsta mlečne proizvodnje, za katero je značilna kombinacija poljščin in živine, ki kozam omogoča neodvisno preskrbo s krmo na osnovi metuljnic, kot je lucerna, ki se uživa predvsem posušena ali zelena, ter žit, pridelanih na tem območju,

— dinamična kolektivna proizvodnja, ki združuje kmete, obrtnike in industrijo ter temelji na posebnem strokovnem znanju: predelava surovega mleka, ročno zajemanje in oblikovanje nerazrezane sirnine, počasno odcejanje ter zorenje na mladih kostanjevih listih, ki so skrbno obrani in posušeni na geografskem območju.

Frantz Jénot (2008) v doktorski disertaciji iz geografije opisuje južni Poitou (Poitou méridional) kot „kulturno območje, na katerem poteka vzreja koz", v osrčju kombiniranega sistema poljščin in živine.

Trženje kozjega sira se je v južnem Poitouju hitro razvilo med 11. in 15. stoletjem, ko je postajalo vse bolj priljubljeno romanje v Santiago de Compostelo po poti Grand Chemin (ki se začne v Parizu). Protestanti iz pokrajine Mellois, kjer jih je bilo veliko, so se v prizadevanju, da bi preprečili lakoto, nato začeli ukvarjati s poceni vzrejo koz in sajenjem kostanjev, ki so bili znani kot „drevesa, ki dajejo kruh".

Geografsko območje je že zgodaj postalo tudi središče lončarstva, kjer so obrtniki na približno 15 lokacijah sirarjem dobavljali kalupe ali cedila.

Zaradi krize, ki jo je ob koncu 19. stoletja povzročila trtna uš, so se vinogradniki preusmerili v kozjerejo in mlečno proizvodnjo, v okolici občine Mothe-Saint-Héray pa so se hkrati začeli razvijati lokalni trgi in zadružni sistem proizvodnje.

Kar zadeva pasme koz, prisotne na geografskem območju, je treba poudariti, da na tem območju domuje poitevinska pasma. Število koz te pasme se je zmanjšalo zaradi epidemije slinavke in parkljevke v dvajsetih letih prejšnjega stoletja. Od tedaj pa so kmetje in mlekarske zadruge spet povečali svoje črede, predvsem s kozami alpske in sanske pasme.

Sir „Mothais sur feuille“ je mehki sir, proizveden izključno iz surovega polnomastnega kozjega mleka.

Ima obliko sploščenega, včasih nekoliko prisekanega valja, z rahlo zaobljenimi robovi.

Sušen in zorjen je na kostanjevem listu, ki med zorenjem na spodnji strani sira pusti odtis.

Skorja je kvasasta, včasih nagubana, od svetlo bež do modrikaste barve. Testo je na pogled fino, mehko in gladko, s kremasto in zelo topljivo teksturo.

Sir „Mothais sur feuille“ med zorenjem na kostanjevih listih pridobi sprva mlečne in kvasne note, ki se nato spremenijo v bolj živalske, včasih z dodatnimi lesnimi in rastlinskimi aromami ter aromo po suhem sadju.

Zaradi naravnih in človeških dejavnikov se je v okolju, ki je bilo zgodovinsko naklonjeno kozjereji, razvila posebna vrsta proizvodnje kozjega sira. Apnenčasta tla, imenovana groies, ki so ugodna za rast metuljnic in žit, so omogočila mešano kmetijstvo, ki čredam omogoča neodvisno preskrbo s krmo. Krma omogoča pridelavo kakovostnega mleka za proizvodnjo sira.

Posebno okolje pa je poskrbelo tudi za bistvene značilnosti sira. Prvič, prisotnost gline na nekaterih območjih je številnim lončarjem tradicionalno omogočala izdelavo kalupov iz terakote ali cedil, ki so zaslužni za obliko sira. Čeprav so te kalupe danes nadomestili plastični kalupi, kakršni se v sirarstvu običajno uporabljajo, so ohranili prvotno obliko. Prisotnost otočkov relativno kislih rdečih tal koristi kostanjem, katerih listi se nabirajo in sušijo ob upoštevanju lokalnega znanja in izkušenj, da so dovolj čisti in primerne rjave barve. To znanje in izkušnje so povezani z izbiro pravilnega trenutka za nabiranje listov, da se zagotovi želena barva, in takšnim nabiranjem listov, da ti nikoli ne pridejo v stik s tlemi, ter tehniko shranjevanja na vrvici, ki omogoča naravno sušenje in ustrezno hrambo listov.

Nazadnje pa pedoklimatske razmere in travniki z več vrstami rastlin, ki omogočajo proizvodnjo sira „Mothais sur feuille“ iz surovega mleka, prispevajo k prisotnosti in razvoju flore, značilne za ta sir, zlasti plesni (iz rodu Geotrichum), ki poskrbi za gladko in kremasto testo.

Počasno odcejanje sirnine, pridobljene iz surovega mleka, prav tako povzroči obilen razvoj plesni (kvašenje), zato sir „Mothais sur feuille“ že po 12 dneh oddaja mlečne in kvasne arome.

Mazavost testa pa še okrepi uravnavanje vlage (odcejanje in ohranjanje vlažnosti), za kar v obdobju zorenja poskrbi kostanjev list. Ta je pomemben tudi za predstavitev in identiteto proizvoda ter je pripomogel k razvoju slovesa sira.

Ta sir so v preteklosti na lokalnih trgih imenovali „sur feuille“ (na listu), v časopisih, knjigah in pri sirarjih v mestih daleč od lokalnega območja pa „Mothais“ ali „fromage de la Mothe“.

Železniške povezave so omogočile hiter prevoz sira v Niort, Poitiers, Bordeaux in Pariz. V časopisu Le Mellois z dne 7. januarja 1866 so zapisali, da so siri iz občine Mothe-Saint-Héray pravkar prejeli nagrado na pariški razstavi. Geografsko poreklo sira je za ta oddaljena mesta in za medije pomembno.

Curnonsky leta 1953 v knjigi Fromages de France (Francoski siri) navaja „kozji sir, ovit v list, proizveden v občinah Mothe-Saint-Héray in Melle, ki meri od 10 do 13 cm in tehta približno 220 g“. Pierre Androuet nekaj let pozneje, leta 1972, v knjigi Guide du fromage (Vodič po siru) omeni „Mothais ali kozji sir, ovit v list, znan tudi kot kmečki sir iz občine Mothe-Saint-Héray“.

V sedemdesetih letih prejšnjega stoletja je začelo vse več proizvajalcev na kmetijah ponovno razvijati proizvodnjo tega sira. Konec osemdesetih let prejšnjega stoletja so proizvajalci na geografskem območju svoj sir prvič poimenovali „Mothais sur feuille“. Centralno združenje mlečnih zadrug je leta 1989 zaprosilo za registracijo blagovne znamke „Mothais sur feuille“ pri nacionalnem inštitutu za industrijsko lastnino.

Sir „Mothais sur feuille“ je nekje v devetdesetih letih prejšnjega stoletja prvič uradno sodeloval na regionalnih tekmovanjih, kjer je bil priznan kot posebna kategorija.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo:

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