Europeiska unionens
officiella tidning

SV
L-serien

2026/1276

11.6.2026

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2026/1276

av den 4 juni 2026

om införande av den geografiska beteckningen ”Mothais sur feuille” (SUB) i unionens register över geografiska beteckningar i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]), särskilt artikel 21.2, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 15.4 i förordning (EU) 2024/1143 har Frankrikes ansökan om registrering av den geografiska beteckningen ”Mothais sur feuille” offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ([2]).

(2) Inga invändningar enligt artikel 17 i förordning (EU) 2024/1143 har inkommit till kommissionen.

(3) I enlighet med artikel 18.1 och 18.2 i förordning (EU) 2024/1143 lämnade de tyska myndigheterna den 16 mars 2026 in synpunkter till kommissionen och begärde att uppgiften om mognadslagringens längd i produktspecifikationen skulle läggas till i det sammanfattande dokumentet. De franska myndigheterna har tagit hänsyn till anmärkningen och ändrat det sammanfattande dokumentet.

(4) I en skrivelse som togs emot den 8 januari 2025 informerade de franska myndigheterna kommissionen om att en aktör, företaget Poitou Chèvre, som lagligen hade salufört en produkt med försäljningsnamnet ”Mothais sur feuille” och kontinuerligt använt detta namn i mer än fem år, inte följer produktspecifikationen, i synnerhet vad gäller skyldigheten att produktionen ska ske med obehandlad mjölk. Denna punkt hade tagits upp i det nationella invändningsförfarandet.

(5) Eftersom villkoren i artikel 20.1 b i förordning (EU) 2024/1143 är uppfyllda bör en övergångsperiod beviljas företaget Poitou Chèvre så att det kan fortsätta att använda namnet ”Mothais sur feuille”. Mot bakgrund av de upplysningar som de franska myndigheterna lämnat bör denna övergångsperiod löpa till och med den 31 december 2029.

(6) I skrivelser som togs emot den 8 januari 2025 och den 18 augusti 2025 informerade de franska myndigheterna kommissionen om att *Ministère de l’agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt* (ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk), genom beslut av den 28 november 2024 avseende den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Mothais sur feuille” (NOR: AGRT2431695A), har beviljat aktörer som uppfyller villkoren i artikel 20.6 i förordning (EU) 2024/1143 övergångsperioder med verkan från och med den 8 januari 2025, dvs. dagen för ingivande av ansökan till kommissionen, gällande vissa bestämmelser i produktspecifikationen, för att lösa vissa tillfälliga svårigheter som rör uppnåendet av det långsiktiga målet om att uppfylla kraven i produktspecifikationen. De berörda aktörerna är följande: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait’nergie och Gaec des 3 villages.

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

(7) De franska myndigheterna har beräknat övergångsperiodernas längd individuellt och för varje bestämmelse i produktspecifikationen på grundval av den tid som krävs för att kunna efterleva de aktuella bestämmelserna.

När det gäller bestämmelsen i produktspecifikationen om att getterna ska ha tillgång till bete eller annan utevistelse under minst 120 dagar per år och så snart förhållandena tillåter har Gaec ferme Barroux och Gaec des 3 villages beviljats en övergångsperiod på fem år och Gaec Lait'nergie och EARL Clé des champs har beviljats en övergångsperiod på två år.

När det gäller bestämmelsen i produktspecifikationen om att storbalsensilage inte tillåts har en övergångsperiod på två år beviljats Gaec ferme Barroux.

När det gäller bestämmelsen i produktspecifikationen om att minst 85 % av den årliga fodermängden i torrsubstans ska komma från det geografiska området har en övergångsperiod på två år beviljats Gaec ferme Barroux och EARL Clé des champs.

När det gäller bestämmelsen i produktspecifikationen om att kompletteringsfodret ska innehålla minst tre olika källor av spannmål och/eller proteingrödor och/eller oljeväxter från det geografiska området som utgör minst 30 % av den årliga mängden kompletteringsfoder har en övergångsperiod på två år beviljats Gaec ferme Barroux och EARL Clé des champs.

När det gäller bestämmelsen i produktspecifikationen om att fodret ska bestå av minst 60 % vallfoder i torrsubstans har en övergångsperiod på två år beviljats EARL Clé des champs.

När det gäller bestämmelsen i produktspecifikationen om att kompletteringsfodret får stå för högst 40 % av den årliga fodermängden i torrsubstans har en övergångsperiod på två år beviljats EARL Clé des champs.

(8) Ändringen av det sammanfattande dokumentet till följd av de tyska myndigheternas synpunkter anses inte vara väsentlig. I enlighet med artikel 21.4 i förordning (EU) 2024/1143 bör därför den konsoliderade versionen av det sammanfattande dokumentet på nytt offentliggöras för information som bilaga till den här förordningen.

(9) Den geografiska beteckningen ”Mothais sur feuille” bör därför föras in i unionens register över geografiska beteckningar.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Den geografiska beteckningen ”Mothais sur feuille” (SUB) ska registreras i det unionsregister över geografiska beteckningar som avses i artikel 22 i förordning (EU) 2024/1143.

Artikel 2

Företaget Poitou Chèvre får fortsätta att använda namnet ”Mothais sur feuille” till och med den 31 december 2029.

Artikel 3

EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie och Gaec des 3 villages omfattas av de övergångsperioder som Frankrike beviljat i enlighet med artikel 20.6 i förordning (EU) 2024/1143.

Artikel 4

Den konsoliderade versionen av det sammanfattande dokumentet återges i bilagan till denna förordning.

Artikel 5

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 4 juni 2026.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Christophe HANSEN
Ledamot av kommissionen

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Mothais sur feuille”

EU:s referensnummer: PDO-FR-03397

Inlämnat 1.8.2025

1. **Namn**

”Mothais sur feuille”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☒ SGB ☐

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Mothais sur feuille” är en mjuk mjölkost som uteslutande produceras av obehandlad helmjölk från get.

Den torkas och lagras på ett kastanjeblad som lämnar ett avtryck på undersidan av osten när den mognar.

Den veckade skrynkliga skorpan är elfenbensvit och under bladet bildas det knappt någon skorpa. Blått, gråblått, vitt eller rött mögel kan uppstå naturligt under mognadslagringen.

Ostmassan är vit till elfenbensvit, slät, oljig, smältande och mycket finkornig.

”Mothais sur feuille” kännetecknas av mjölkiga och jästiga aromer och animaliska toner och efter flera veckors mognadslagring kan träaktiga aromer såsom ”undervegetation”, vegetabiliska toner (i synnerhet ”färsk halm” och ”svamp”) och aromer av torkad frukt (särskilt ”hasselnöt”) tillkomma.

Mognadslagringens längd är minst tolv dagar efter ystning.

I slutet av den minsta mognadsperioden har ”Mothais sur feuille” formen av en platt, ibland något trunkerad, cylinder med något rundade kanter och väger minst 180 g.

Den totala torrsubstanshalten per bit är minst 65 g och högst 85 g.

Ostens och torrsubstansens nettovikt omfattar inte bladets vikt.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Minst 85 % i torrsubstans av den årliga mängd foder som ges getterna i besättningen kommer från det geografiska området.

Merparten av djurfodret, både när det gäller vallfoder och spannmål, oljeväxter och proteingrödor, produceras i det geografiska området för ”Mothais sur feuille”. Eftersom det saknas torkningsanläggningar i det geografiska området kan uppfödarna dock ibland, inom en gräns på 15 %, lägga till vissa råvaror med hög proteinhalt som inte produceras i det geografiska området, t.ex. oljekakor eller dehydratiserad lusern, i kompletteringsfodret. Dessa begränsade mängder koncentrerat foder som produceras utanför området påverkar inte de kännetecknande egenskaperna hos osten som härrör från getternas foder, särskilt eftersom lokala baljväxter ska finnas i fodret, vilket leder till mjölk av hög kvalitet.

Allt vallfoder ska produceras inom det geografiska området. Fodret ska bestå av minst 60 % vallfoder i torrsubstans.

Fodret ska ingå i en positivlista för att betraktas som sådant och ska konsumeras färskt, som hö. Höensilage och storbalsensilage tillåts inte.

Den årliga foderransonen per get ska innehålla minst 200 kilo torrsubstans lusern eller baljväxter med ursprung i det geografiska området.

Kompletteringsfodret får stå för högst 40 % av torrsubstansen i den årliga totala mängden. Endast råvaror som anges i en positivlista får ingå i kompletteringsfodret, som antingen blandas på gården eller består av kommersiella fodertillskott.

De olika typer av foder som ingår i den årliga totala mängden kommer från icke-transgena frön och har en modifierad DNA-nivå på mindre än 0,9 %.

Getterna i besättningen tillhör raserna alpget, saanen och poitou samt korsningar av dessa.

Besättningar med getter av rasen poitou får inte omfatta djur som är mindre än 75 % poitou.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Mjölkproduktionen samt framställningen och mognadslagringen av osten sker inom det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning och så vidare av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Gårdsostar från besättningar där minst 95 % av getterna är av rasen poitou får släppas ut på marknaden med beteckningen Race poitevine (rasen poitou).

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Departementet 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.

Departementet 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.

Departementet 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.

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

Departementet 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. **Samband med det geografiska området**

Det geografiska området motsvarar södra Poitou. Det är en övergångszon mellan Poitous kalkstensslätt och Vendées granit- och skifferbocage vars hjärta bildas söder om Deux-Sèvres av slätterna Niort och Aunis, Melloisplatån och Mothe-Lezayslätten och den del som utgörs av "Mothe" är ganska kuperad.

Regionen består huvudsakligen av kalksten från juraperioden som ofta ger upphov till tunna och steniga kalkstensjordar som kallas groies och små böljande platåer av röd lera som bildats till följd av att sten från juraperioden har fallit sönder, som lokalt kallas *terres rouges à châtaignier* (röd kastanjejord). Jordmånen är i allmänhet sur och välstrukturerad och innehåller viss flinta. Området har ett ganska milt havsklimat och det förekommer ofta vattenbrist på sommaren.

I detta geografiska område har följande vuxit fram samtidigt som väletablerade fenomen:

— En särskild typ av mejeriproduktion som kännetecknas av ett blandat gröd-/boskapssystem som möjliggör självförsörjning av foder för getterna, baserat på baljväxter såsom lusern, som huvudsakligen konsumeras torrt eller grönt, och lokalt producerat spannmål.

— Dynamisk och kollektiv produktion som involverar jordbrukare, hantverkare och industrin, där man har dragit nytta av särskild sakkunskap: bearbetning av obehandlad mjölk, oskuren ostmassa som formas manuellt med hjälp av en slev, långsam avrinning och mognadslagring på unga kastanjeblad som plockas noggrant och torkas i det geografiska området.

I sin doktorsavhandling i geografi beskriver Frantz Jénot (2008) *Poitou méridional* (södra Poitou) som ett "kulturellt getuppfödningsområde" i hjärtat av ett blandat gröd-/boskapssystem.

Saluföringen av getosten utvecklades snabbt mellan 1000- och 1400-talet i södra Poitou i samband med att pilgrimsfärden till Santiago de Compostela och dess rutt Grand Chemin (från Paris) blev alltmer populär. De många protestanterna i regionen Mellois ägnade sig senare åt den billiga metoden med getuppfödning och plantering av kastanjeträd, som kallades "brödträdet", i ett försök att förhindra svält.

I ett tidigt skede blev det geografiska området också ett centrum för keramikproduktion, med cirka 15 anläggningar från vilka hantverkare levererade formar och silar till ostproducenter.

I slutet av 1800-talet ledde vinluskrisen till att vinodlare ställde om till getuppfödning och mejeriproduktion, samtidigt som lokala marknader och ett kooperativsystem för produktion började att ta form runt Mothe-Saint-Héray.

När det gäller getraser i det geografiska området bör det noteras att poitougeten har sitt ursprung i detta område. Antalet getter av denna ras minskade i samband med mul- och klövsjukeepidemin på 1920-talet och från och med denna period byggde jordbrukarna och mejerikooperativen upp sina besättningar igen, främst med hjälp av alp- och saanengetter.

”Mothais sur feuille” är en mjuk ost som uteslutande framställs av obehandlad helmjölk från get.

Osten bildar en platt cylinder, som ibland kan vara lite trunkerad och ha något rundade kanter.

Den torkas och lagras på ett kastanjeblad som lämnar ett avtryck på undersidan av osten när den mognar.

Den har en jästig och ibland veckad skorpa och varierar i färg från blekbeige till blå. Ostmassan har ett fint, mjukt och slätt utseende och är oljig samt har en struktur som gör att den snabbt smälter i munnen.

Under mognadslagringen på kastanjeblad får ”Mothais sur feuille” toner som först är mjölkiga och jästiga och sedan blir mer animaliska, ibland med ytterligare träaktiga vegetabiliska aromer av torkad frukt.

I en miljö som historiskt sett har varit gynnsam för getuppfödning har naturliga och mänskliga faktorer lett till en särskild typ av getostproduktion. Kalkstensjordarna av typen groies är gynnsamma för baljväxter och spannmål och har gjort det möjligt för gårdar med blandade grödor att säkerställa självförsörjning av foder för besättningarna. Detta foder leder till att mjölk som är av mycket hög kvalitet för tillverkning av ost produceras.

Samtidigt har den särskilda miljön gett osten dess karakteristiska egenskaper. För det första har förekomsten av lera i vissa områden traditionellt gjort det möjligt för många krukmakare att framställa formar och silar av terrakotta som har gett osten dess form. I dag har dessa formar ersatts av sådana plastformar som vanligen används vid osttillverkning, samtidigt som originalformen har bibehållits. För det andra är förekomsten av områden med relativt sur röd jord gynnsam för kastanjeträden, vars blad plockas och torkas med hjälp av lokal kunskap för att garantera bladens bruna färg och renhet. Denna sakkunskap handlar om att välja rätt datum för att skörda bladen för att erhålla önskad färg, använda en skördeteknik där man undviker all kontakt med marken och en teknik med lagring på tråd för att underlätta naturlig torkning och korrekt bevarande av bladen.

Slutligen leder jordmånen och klimatet samt ängsmarken med många olika arter, som möjliggör produktion av ”Mothais sur feuille” med obehandlad mjölk, till förekomsten och utvecklingen av en flora som är specifik för osten, i synnerhet Geotrichum candidium, som gör massan slät och krämig.

Dessutom bidrar den långsamma avrinningen av ostmassan som erhålls från obehandlad mjölk också till den betydande utvecklingen av mjöldagg (jäsning), vilket gör det möjligt för ”Mothais sur feuille” att avge mjölkiga jästiga aromer efter tolv dagar.

Ostmassans oljiga karaktär förstärks genom den fuktreglering (avrinning och reglering av fuktighet) som tillhandahålls av kastanjebladet under mognadsperioden, som också spelar en viktig roll för produktens presentation och identitet och har bidragit till att utveckla dess anseende.

Under historiens gång har denna ost kallats ”sur feuille” (”på blad”) på de lokala marknaderna och ”Mothais” eller ”fromage de la Mothe” i tidningar och böcker och av ostförsäljare i städer långt från lokalområdet.

Tack vare järnvägslinjerna kan ostarna snabbt transporteras till Niort, Poitiers, Bordeaux och Paris. I tidningen Le Mellois meddelades den 7 januari 1866 att ostar från regionen Mothe-Saint-Héray just hade tilldelats ett pris vid Parisutställningen. I dessa avlägsna städer, liksom i pressen, är ostens geografiska ursprung viktigt.

I boken ”Fromages de France” från 1953 hänvisar Curnonsky till ”den bladinslagna getost som produceras i regionen Mothe-Saint-Héray och Melle och som har en storlek på mellan 10 och 13 cm och väger cirka 220 g”. Lite senare, 1972, förtecknade Pierre Androuet ”*le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier*” (”*Mothais eller bladinslagen getost, även känd som gårdsost från Mothe-Saint-Héray*”) i *Guide du fromage*.

På 1970-talet började ett ökande antal jordbruksproducenter att återutveckla denna produktion. I slutet av 1980-talet började producenterna i det geografiska området att kalla sin ost ”Mothais sur feuille”. År 1989 begärde centralorganisationen för mejerikooperativ (*Association Centrale des Laiteries Coopératives*) att varumärket ”Mothais sur feuille” skulle registreras hos nationalinstitutet för industriell egendom (INPI).

Runt 1990-talet deltog ”Mothais sur feuille” officiellt i regionala tävlingar och erkändes som en kategori i sig.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen:

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