



2026/1276

11.6.2026

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2026/1276

z dnia 4 czerwca 2026 r.

w sprawie rejestracji oznaczenia geograficznego „Mothais sur feuille” (ChNP) w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾, w szczególności jego art. 21 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje,

- (1) Zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 wniosek Francji o rejestrację oznaczenia geograficznego „Mothais sur feuille” opublikowano w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* (2).
- (2) Komisja nie otrzymała żadnego oświadczenia o sprzeciwie na podstawie art. 17 rozporządzenia (UE) 2024/1143.
- (3) Zgodnie z art. 18 ust. 1 i 2 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w dniu 16 marca 2026 r. władze niemieckie przedstawiły Komisji uwagi, w których poprosiły o dodanie w jednolitym dokumencie informacji znajdującej się w specyfikacji, mianowicie informacji o długości czasu dojrzewania. Władze francuskie uwzględniły tę uwagę i wprowadziły zmianę w jednolitym dokumencie.
- (4) Pismem otrzymanym 8 stycznia 2025 r. władze francuskie poinformowały Komisję, że podmiot gospodarczy – przedsiębiorstwo Poitou Chèvre, które zgodnie z prawem wprowadzało do obrotu produkt opatrzony nazwą handlową „Mothais sur feuille”, wykorzystując tę nazwę nieprzerwanie od ponad pięciu lat, nie przestrzega specyfikacji, w szczególności w odniesieniu do obowiązku wytwarzania produktu z mleka surowego. Kwestia ta została podniesiona w krajowym postępowaniu w sprawie sprzeciwu.
- (5) Ponieważ warunki określone w art. 20 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) 2024/1143 zostały spełnione, przedsiębiorstwu Poitou Chèvre należy przyznać okres przejściowy, umożliwiając mu dalsze stosowanie nazwy „Mothais sur feuille”. W świetle informacji przekazanych przez władze francuskie ten okres przejściowy powinien trwać do dnia 31 grudnia 2029 r.
- (6) Pismami otrzymanymi w dniach 8 stycznia 2025 r. i 18 sierpnia 2025 r. władze francuskie poinformowały Komisję, że zarządzeniem Ministerstwa Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa z dnia 28 listopada 2024 r. w sprawie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Mothais sur feuille” (NOR: AGRT2431695 A) podmiotom spełniającym warunki określone w art. 20 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2024/1143 przyznano okresy przejściowe ze skutkiem od dnia 8 stycznia 2025 r., czyli od dnia przedłożenia Komisji wniosku dotyczącego niektórych przepisów specyfikacji, aby umożliwić przewyciężenie niektórych tymczasowych trudności związanych z osiągnięciem długoterminowego celu, jakim jest zapewnienie zgodności ze specyfikacją. Są to następujące podmioty: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie oraz Gaec des 3 villages.

(1) Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>.

(2) Dz.U. C, C/2026/688, 29.1.2026, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2026/688/oj>.

- (7) Władze francuskie obliczyły długość okresów przejściowych indywidualnie dla każdego przepisu specyfikacji produktu na podstawie czasu niezbędnego do zapewnienia zgodności z przedmiotowymi przepisami.

Jeżeli chodzi o przepis specyfikacji, zgodnie z którym „kozy mają dostęp do wypasu lub przestrzeni na wolnym powietrzu przez co najmniej 120 dni w roku i tak szybko, jak pozwalają na to warunki”, przedsiębiorstwom Gaec ferme Barroux oraz Gaec des 3 villages przyznano pięcioletni okres przejściowy, a przedsiębiorstwom Gaec Lait'nergie oraz EARL Clé des champs – dwuletni okres przejściowy.

Przedsiębiorstwu Gaec ferme Barroux przyznano dwuletni okres przejściowy w odniesieniu do przepisu specyfikacji dotyczącego zakazu paszy owijanej.

Jeżeli chodzi o przepis specyfikacji, zgodnie z którym „co najmniej 85 % rocznej dawki suchej masy musi pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego”, przedsiębiorstwom Gaec ferme Barroux i EARL Clé des champs przyznano dwuletni okres przejściowy.

Jeżeli chodzi o przepis specyfikacji, zgodnie z którym „uzupełniająca dawka pokarmowa zawiera co najmniej 3 źródła różnych zbóż lub roślin białkowych lub roślin oleistych pochodzących z wyznaczonego obszaru geograficznego i stanowiących co najmniej 30 % całkowitej rocznej ilości dodatków paszowych”, przedsiębiorstwom Gaec ferme Barroux i EARL Clé des champs przyznano dwuletni okres przejściowy.

Przedsiębiorstwu EARL Clé des champs przyznano dwuletni okres przejściowy w odniesieniu do przepisu w specyfikacji produktu, zgodnie z którym „co najmniej 60 % dawki pokarmowej stanowią pasze w suchej masie”.

Przedsiębiorstwu EARL Clé des champs przyznano dwuletni okres przejściowy w odniesieniu do przepisu w specyfikacji produktu, zgodnie z którym „uzupełniająca dawka pokarmowa stanowi maksymalnie 40 % suchej masy dawki rocznej”.

- (8) Zmiany dokonanej w jednolitym dokumencie w następstwie przekazania uwag przez władze niemieckie nie uznaje się za istotną. Zatem zgodnie z art. 21 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 wersja skonsolidowana jednolitego dokumentu powinna zostać ponownie opublikowana do celów informacyjnych jako załącznik do niniejszego rozporządzenia.
- (9) Oznaczenie geograficzne „Mothais sur feuille” należy zatem wpisać do unijnego rejestru oznaczeń geograficznych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Oznaczenie geograficzne „Mothais sur feuille” (ChNP) zostaje niniejszym wpisane do unijnego rejestru oznaczeń geograficznych, o którym mowa w art. 22 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Artykuł 2

Przedsiębiorstwo Poitou Chèvre może nadal stosować nazwę „Mothais sur feuille” do dnia 31 grudnia 2029 r.

Artykuł 3

Przedsiębiorstwa Earl Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie i Gaec des 3 villages korzystają z okresów przejściowych przyznanych przez Francję na podstawie art. 20 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Artykuł 4

Skonsolidowany jednolity dokument znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 5

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 4 czerwca 2026 r.

*W imieniu Komisji,
za Przewodniczącą,
Christophe HANSEN
Członek Komisji*

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Mothais sur feuille”

Nr ref. UE PDO-FR-03397

Złożono dnia 1.8.2025 r.

1. **Nazwa lub nazwy**

„Mothais sur feuille”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**ChNP ChOG 3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Mothais sur feuille” jest miękkim serem o mlecznych właściwościach, który wytwarza się wyłącznie z surowego, pełnego mleka koziego.

Suszy się go i poddaje dojrzewaniu na liściu kasztana jadalnego, który pozostawia odcisk na spodzie dojrzewającego sera.

Pomarszczona i chropowata skórka ma barwę kości słoniowej. Pod liściem jest słabo uformowana. Podczas dojrzewania w sposób naturalny może pojawić się niebieska, szaroniebieska, biała lub czerwona pleśń.

Masa ma barwę od białej do kości słoniowej, jest gładka, kremowa, rozpływająca się w ustach i bardzo drobnoziarnista.

Ser „Mothais sur feuille” charakteryzuje się mlecznymi, drożdżowymi aromatami i nutami zwierzęcymi, które po kilku tygodniach dojrzewania mogą zostać uzupełnione aromatami drzewnymi, takimi jak aromat „podszyca”, nutami roślinnymi (w szczególności „świeżej słomy” i „grzybów”) oraz akcentami suszonych owoców (w szczególności „orzecha laskowego”).

Okres dojrzewania wynosi co najmniej 12 dni po zaprawieniu podpuszczką.

Pod koniec minimalnego okresu dojrzewania ser „Mothais sur feuille” ma kształt spłaszczonego, czasami nieco ściętego walca o lekko zaokrąglonych brzegach i waży co najmniej 180 g.

Całkowity suchy ekstrakt na sztukę wynosi co najmniej 65 g i nie więcej niż 85 g.

Masa netto sera i suchego ekstraktu nie obejmuje masy liścia.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Co najmniej 85 % suchej masy w rocznej ilości paszy dla kóz w stadzie pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Na obszarze geograficznym „Mothais sur feuille” produkuje się większość materiału paszowego: zarówno paszę, jak i zboża, a także rośliny oleiste o wysokiej zawartości białka. Jednak ze względu na brak suszarni na wyznaczonym obszarze geograficznym hodowcy zwierząt gospodarskich mogą niekiedy dodawać do mieszanki paszowej uzupełniającej, w ilości nieprzekraczającej 15 %, niektóre surowce wysokobiałkowe, których nie produkuje się na tym obszarze geograficznym, takie jak makuchy lub odwodniona lucerna. Te ograniczone ilości pasz treściwych produkowanych poza tym obszarem nie mają wpływu na podstawowe cechy charakterystyczne sera, które wynikają z diety kóz, w szczególności ze względu na obowiązkową obecność lokalnych roślin strączkowych w materiale paszowym, dzięki czemu uzyskuje się mleko wysokiej jakości.

Pasze produkowane są w całości na obszarze geograficznym. Materiał paszowy musi składać się w co najmniej 60 % z paszy suchej.

Pasza może być uznana za taką tylko wtedy, gdy znajduje się na liście pozytywnej. Zwierzęta spożywają ją jako siano w stanie świeżym. Kiszzenie i silosowanie są niedozwolone.

Roczna ilość paszy na kozę zawiera co najmniej 200 kilogramów suchej masy w postaci lucerny lub roślin strączkowych z obszaru geograficznego.

Mieszanki paszowe uzupełniające stanowią maksymalnie 40 % suchej masy w całkowitej ilości rocznej. W mieszance paszowej uzupełniającej można stosować wyłącznie surowce znajdujące się na liście pozytywnej, które miesza się w gospodarstwie lub które występują w postaci komercyjnej mieszanki paszowej uzupełniającej.

Różne rodzaje materiału paszowego składające się na całkowitą ilość roczną pochodzą z nasion nietransgenicznych i ich poziom zmodyfikowanego DNA jest niższy niż 0,9 %.

Kozy w stadzie należą do rasy alpejskiej, saaneńskiej i poitousskiej oraz ich krzyżówek.

W stadach kóz poitouskich nie mogą znajdować się zwierzęta o mniej niż 75 procentach cech rasy poitouskiej.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka oraz wytwarzanie i dojrzewanie sera odbywają się na obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Sery z gospodarstw rolnych, w których co najmniej 95 % zwierząt w stadzie należy do rasy poitouskiej, można wprowadzać do obrotu z oznaczeniem „Race Poitevine” (rasa poitouska).

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Departament 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.

Departament 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.

Departament 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-Pommeraiie, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Couture-d'Argenson, La Crèche, Échiré, Ensigné, Épannes, Exireuil, Exoudun, Faye-sur-Ardin, Fomperron, Fontenille-Saint-Martin-d'Entraigues, Fontvillie, 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, Valde-laume, 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.

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

Departament 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. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny obejmuje „Poitou méridional” (południowe Poitou). Jest to strefa przejściowa między wapienną równiną Poitou a bogatymi w granit i łupki oraz poprzecinanymi zadrzewieniami pastwiskami w departamencie Vendée, a jej rdzeń tworzą na południe od Deux-Sèvres równiny Niort i Aunis, płaskowyż Mellois oraz równina Mothe-Lezay, której część „Mothe” jest dość pagórkowata.

Region ten jest zbudowany głównie z wapieni z okresu Jury, często tworzących płytkie i kamieniste gleby wapienne nazywane „groies”. Całość dopełniają małe pofałdowane płaskowyże z czerwonej gliny powstałe w wyniku wietrzenia skał z okresu Jury i znane lokalnie jako „terres rouges à châtaignier” (czerwona ziemia kasztanowa). Gleby na tym obszarze są zazwyczaj kwaśne, mają dobrą strukturę i miejscami występuje w nich krzemień. Klimat jest oceaniczny i raczej łagodny, a latem często występują niedobory wody.

Na tym obszarze geograficznym pojawiły się jednocześnie następujące stałe zjawiska:

- szczególnie rodzaj produkcji mlecznej charakteryzujący się systemem uprawy mieszanej i chowu, który pozwala na samowystarczalność paszową dla kóz i jest oparty na roślinach strączkowych, takich jak lucerna, spożywanych głównie w stanie suchym lub jako zielonki, oraz na lokalnie produkowanych zbożach,
- dynamiczna i zbiorowa produkcja z udziałem rolników, rzemieślników i przemysłu, oparta na specjalistycznej wiedzy fachowej: przetwarzanie mleka surowego, ręczne umieszczanie niekrojonego skrzepu w formie za pomocą chochli, powolne odsączanie oraz dojrzewanie na młodych liściach kasztanowca, które starannie zbiera się i suszy na obszarze geograficznym.

W pracy doktorskiej w dziedzinie geografii Frantz JÉNOT (2008) opisuje południowe Poitou jako „terytorium kulturowego chowu kóz” w centrum systemu uprawy mieszanej i chowu.

Sprzedaz sera koziego rozwijała się szybko od XI do XV wieku w południowym Poitou, wraz z rosnącą popularnością pielgrzymki do Santiago de Compostela i jej szlaku „Grand Chemin” (z Paryża). To właśnie liczni protestanci z regionu Mellois wprowadzili później niewymagającą dużych kosztów praktykę chowu kóz oraz sadzenia kasztanów jadalnych, znanych jako „drzewa chlebowe”, aby chronić się przed głodem.

Na wczesnym etapie obszar geograficzny stał się również ośrodkiem produkcji ceramiki, obejmującym około 15 miejsc, z których rzemieślnicy dostarczali serowarom formy lub sita.

Pod koniec XIX wieku kryzys spowodowany filokserą skłonił plantatorów winorośli do przejścia na chów kóz i produkcję mleka, a wokół Mothe-Saint-Héray zaczęły się rozwijać lokalne rynki i spółdzielczy system produkcji.

Jeśli chodzi o rasy kóz występujące na tym obszarze geograficznym, należy zauważyć, że to z tego terenu wywodzi się rasa poitouška. Liczebność zwierząt tej rasy spadła z powodu epidemii pryszczycy w latach 20. XX wieku. Począwszy od tego okresu rolnicy i spółdzielnie mleczarskie zaczęli odbudowywać stada, głównie z kóz rasy alpejskiej i saaneńskiej.

„Mothais sur feuille” jest miękkim serem, który wytwarza się wyłącznie z surowego, pełnego mleka koziego.

Ser ma kształt spłaszczonego walca, czasami nieco ściętego, o lekko zaokrąglonych brzegach.

Suszy się go i poddaje dojrzewaniu na liściu kasztana jadalnego, który pozostawia odcisk na spodzie dojrzewającego sera.

Skórka sera jest drożdżowa, niekiedy pomarszczona, o barwie od jasnobeżowej po niebieską. Masa jest drobnoziarnista, miękka i gładka, o kremowej i rozpluwającej się w ustach konsystencji.

Podczas dojrzewania na liściach kasztana jadalnego ser „Mothais sur feuille” zyskuje nuty, które na początku są mleczne i drożdżowe, a następnie stają się bardziej zwierzęce, czasami z dodatkowymi aromatami drzewnymi, roślinnymi i akcentami suszonych owoców.

W środowisku historycznie sprzyjającym hodowli kóz czynniki naturalne i ludzkie doprowadziły do rozwoju szczególnego rodzaju produkcji sera koziego. Wapienne gleby typu „groies”, odpowiednie do uprawy roślin strączkowych i zbóż, umożliwiły gospodarstwu prowadzenie upraw mieszanych, które zapewniają samowystarczalność paszową dla stad. Dzięki tej paszy wytwarza się mleko odpowiednie do produkcji sera o bardzo wysokiej jakości.

Jednocześnie szczególne warunki nadają serowi jego cechy charakterystyczne. Po pierwsze, obecność gliny na niektórych obszarach tradycyjnie umożliwia wielu garncarzom produkcję form lub sit, za pomocą których serowi nadaje się kształt. Obecnie formy te zastąpiono powszechnie stosowanymi w produkcji sera formami z tworzyw sztucznych, ale zachowano ich oryginalny kształt. Po drugie, obecność niewielkich obszarów o względnie kwaśnej glebie czerwonej jest korzystna dla kasztanów jadalnych, których liście zbiera się i suszy przy zgodzie z lokalną wiedzą fachową, aby zagwarantować brązową barwę i czystość liści. Ta wiedza fachowa dotyczy wyboru właściwej daty zbioru liści, aby uzyskać pożądaną barwę, zastosowania metody zbiorów, która pozwala uniknąć wszelkiego kontaktu z podłożem, oraz techniki przechowywania w postaci nawleczonej na nitkę, która ułatwia naturalne suszenie i właściwą konserwację liści.

Jednocześnie gleba i klimat oraz wielogatunkowe łąki, które umożliwiają produkcję „Mothais sur feuille” z wykorzystaniem mleka surowego, sprzyjają obecności i rozwojowi flory charakterystycznej dla tego sera, w szczególności *Geotrichum candidum*, która sprawia, że masa serowa jest gładka i kremowa.

Co więcej, powolne odsączenie skrzepu uzyskanego z mleka surowego przyczynia się również do znacznego rozwoju *Geotrichum candidum* (fermentacji), dzięki czemu w serze „Mothais sur feuille” od 12. dnia pojawiają się aromaty mleczne i drożdżowe.

Kremowy charakter masy wzmacnia się przez regulację wilgotności (odsączenie i utrzymanie wilgotności), którą w okresie dojrzewania zapewnia liść kasztana jadalnego. Liść kasztana jadalnego odgrywa również ważną rolę w prezentacji i identyfikacji produktu oraz przyczynił się do rozwoju jego renomy.

W przeszłości na lokalnych targach ser ten określano jako „sur feuille” (na liściu), a w gazetach lub książkach oraz wśród serowarów w miastach oddalonych od lokalnego obszaru używano nazwy „Mothais” lub „fromage de la Mothe”.

To kolej umożliwiła szybki transport serów do miast takich jak Niort, Poitiers, Bordeaux i Paryż. W wydaniu gazety „Le Mellois” z 7 stycznia 1866 r. czytamy, że sery z regionu Mothe-Saint-Héray otrzymały nagrodę na wystawie w Paryżu. W tych odległych miastach, podobnie jak w prasie, duże znaczenie ma pochodzenie geograficzne sera.

W 1953 r. w książce „Fromages de France” Curnonsky odnosi się do „sera koziego owiniętego w liść, produkowanego w regionie Mothe-Saint-Héray i Melle, o średnicy od 10 do 13 cm i masie około 220 g”. Nieco później, w 1972 r., Pierre Androuet wymienia w „Guide du fromage” „le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier” (Mothais lub ser kozi owijany w liść, znany również jako ser wiejski z Mothe-Saint-Héray).

W latach 70. XX wieku coraz więcej producentów zaczęło ponownie rozwijać tę produkcję w gospodarstwach. Pod koniec lat 80. XX wieku producenci z tego obszaru geograficznego zaczęli nazywać swój ser „Mothais sur feuille”. W 1989 r. Association Centrale des Laiteries Coopératives (centralne stowarzyszenie spółdzielni mleczarskich) złożyło wniosek o rejestrację znaku towarowego „Mothais sur feuille” w INPI (Krajowym Instytucie Własności Przemysłowej).

W latach 90. XX wieku ser „Mothais sur feuille” oficjalnie brał udział w konkursach regionalnych i zaczęto go uznawać za odrębną kategorię.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego:

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Mothaisfeuille-250624.pdf>.
