C/2026/688

29.1.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/688)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Mothais sur feuille«

EU Ref PDO-FR-03397

Indgivet den 01-08-25

1. **Betegnelse(r)**

»Mothais sur feuille«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☒ BGB ☐

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukter**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER, FUGLEÆG; NATURLIG HONNING, SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Mothais sur feuille« er en blød, mælkeagtig ost, der udelukkende er fremstillet af fuldfed, rå gedemælk.

Den tørres og modnes på et kastanjeblad, som efterlader et aftryk på ostens underside under modningen.

Skorpen har et rynket udseende, er hvid til elfenbensfarvet og er mindre udviklet dér, hvor osten har ligget på bladet. Under modningen kan der naturligt forekomme blå, gråblå, hvide eller røde skimmelpunkter.

Ostemassen er hvid til elfenbensfarvet, blød, cremet og smeltende med en meget fin tekstur.

»Mothais sur feuille« er kendetegnet ved aromaer af mælk og gær samt animalske noter, som efter flere ugers modning kan suppleres med træaromaer såsom aromaer af »underskov«, planter (navnlig »frisk halm« og »svampe«) og tørrede frugter (navnlig »hasselnød«).

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Efter minimumsmodningsperioden har »Mothais sur feuille« form af en flad cylinder, undertiden let kegleformet, med svagt afrundede kanter og en minimumsvægt på 180 g.

Det totale tørstofindhold pr. stk. er mindst 65 g og højst 85 g.

Bladets vægt medregnes ikke i ostens nettovægt og tørstofindholdet.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Mindst 85 % af gedebesætningens årlige foderration skal stamme fra det geografiske område.

Det geografiske område for »Mothais sur feuille« producerer hovedparten af dyrenes foder bestående af korn og olieholdige proteinafgrøder. For at supplere fodertilskudsrationen kan opdrættere dog lejlighedsvis anvende visse proteinråvarer, der ikke produceres inden for det geografiske område, inden for en grænse på 15 %, såsom olieholdige proteinafgrøder eller tørret lucerne, på grund af manglen på tørringsfaciliteter i området. Disse begrænsede mængder koncentreret foder, som er produceret uden for området, påvirker ikke ostens væsentlige egenskaber, der stammer fra gedernes fodring, navnlig på grund af den obligatoriske tilstedeværelse af bælgplanter fra området i foderet, hvilket sikrer mælk af høj kvalitet.

Foderet produceres udelukkende i det geografiske område. Foderrationen skal bestå af mindst 60 % tørstof.

Kun det, der er opført på en positivliste, betragtes som foder. Det gives frisk, i form af hø. Ensilage og wraphø er forbudt.

Foderrationen pr. ged og pr. år omfatter mindst 200 kg tørstof i form af lucerne eller bælgplanter fra det geografiske område.

Fodertilskudsrationen udgør højst 40 % af tørstofindholdet i den årlige ration. Fodermidler opført på en positivliste er de eneste, der må indgå i fodertilskudsrationens sammensætning, hvad enten der er tale om gårdblandinger eller om fuldfoder i handelen.

Foderrationens bestanddele stammer fra ikke-genmodificerede frø og har et modificeret DNA-indhold på under 0,9 %.

Gederne i besætningen er af racerne Alpine, Saanen og Poitevine og krydsninger heraf.

I en Poitevine-gedebesætning tillades ingen dyr med mindre end 75 % Poitevine-blod.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen samt fremstillingen og modningen af osten foregår i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Gårdoste fra gedebesætninger, hvor mindst 95 % af dyrene tilhører racen Poitevine, kan markedsføres med betegnelsen »Poitevine«.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

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 og 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 og 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 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 og Xaintray.

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

Departementet 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 og Voulon.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område svarer til det »sydlige Poitou«. Det er et overgangsområde mellem Poitou-kalkmarsken og den granit- og skiferholdige kratskov i Vendée. Den centrale del, syd for Deux-Sèvres, omfatter Niort- og Aunis-sletten, Mellois-plateauet og Mothe-Lezay-sletten, hvor den såkaldte »Mothaise«-del er relativt kuperet.

Området består hovedsageligt af kalklag fra juratiden, hvilket ofte giver en tynd, stenet og kalkrig jordbund, kendt som »terre de groies«. Dette område består af små, bakkede plateauer med rødt ler, dannet ved forvitring af klipper fra juratiden, der lokalt kaldes »terres rouges à châtaignier« (rød kastanjejord). Jordbunden er generelt sur, velstruktureret og indeholder enkelte flintesten. Klimaet er et kystklima, temmelig mildt, med hyppig vandmangel om sommeren.

I dette geografiske område har følgende gjort sig gældende og er stadig til stede:

— en særlig mælkeproduktion, der er kendetegnet ved en bedriftsmodel med blandingskulturer kombineret med opdræt baseret på gedernes fodermæssige uafhængighed. Fodringen består af bælgplanter, især lucerne, som primært gives tør eller frisk, samt lokalt dyrket korn

— en dynamisk og kollektiv produktionsaktivitet, der involverer gårdproducenter, håndværkere og industrivirksomheder, og som er baseret på en særlig knowhow: forarbejdning af råmælk, manuel hældning af ostemasse med øse uden forudgående opdeling, langsom afdrypning samt modning på blade fra unge kastanjetræer, der er omhyggeligt høstet og tørret i det geografiske område.

Frantz Jénots doktorafhandling i geografi (2008) karakteriserer det »sydlige Poitou« som et »traditionelt område for gedeopdræt« i hjertet af et område præget af blandingskulturer kombineret med opdræt.

Salget af gedeost i det sydlige Poitou begyndte at blomstre fra det 11. til det 15. århundrede i forbindelse med udviklingen af pilgrimsruten til Santiago de Compostela og dens såkaldte »Grand Chemin« (fra Paris). Efterfølgende var det protestanterne, der var stærkt repræsenteret i Mellois-området, som udviklede gedeopdræt som en lavomkostningsproduktion samt plantning af kastanjetræer, kendt som »brødtræet«, med henblik på at forebygge hungersnød.

Det geografiske område var også tidligt et vigtigt center for keramikproduktion med omkring 15 lokaliteter, hvor håndværkerne forsynede ostemagerne med osteforme.

I slutningen af det 19. århundrede førte phylloxera-krisen til, at vinavlerne begyndte at fokusere mere på gedeopdræt og mælkeproduktion, samtidig med at lokale markeder og et kooperativt produktionssystem blev etableret omkring La Mothe-Saint-Héray.

Det geografiske område er racen Poitevines oprindelsessted. Besætninger af denne gederace blev reduceret under mund- og klovsygeepidemien i 1920'erne. Fra denne periode begyndte opdrættere og mejerikooperativer at genopbygge besætningerne, især med geder af racerne Alpine og Saanen.

»Mothais sur feuille« er en blød ost, der udelukkende er fremstillet af frisk, fuldfed og rå gedemælk.

Osten har form af en flad cylinder, undertiden let kegleformet og med svagt afrundede kanter.

Den tørres og modnes på et kastanjeblad, som efterlader et aftryk på ostens underside under modningen.

Skorpen har et gæragtigt, rynket udseende og en farve, der varierer fra lys beige til blå. Ostemassen er fin, blød, glat og cremet, og smelter hurtigt på tungen.

Under modningen af »Mothais sur feuille« på kastanjebladet, opstår der noter, som først er mælke- og gæragtige, derefter mere animalske, som til tiders suppleres med træaromaer, vegetabilske aromaer og aromaer af tørrede frugter.

I et historisk gunstigt miljø for gedeopdræt har naturlige og menneskelige faktorer formet praksis og lagt grundlaget for en specifik produktion af gedeost. Den kalkholdige »groies«-jordbund, velegnet til bælgplanter og korn, har gjort det muligt at udvikle opdræt i polykultur, som sikrer besætningernes fodermæssige uafhængighed. Dette foder resulterer i mælk af fremragende kvalitet til ostefremstilling.

Samtidig har dette særlige miljø bidraget til ostens identitet. På den ene side har tilstedeværelsen af lerholdige områder historisk gjort det muligt for mange pottemagere at fremstille osteforme i brændt ler, der har givet osten dens karakteristiske form. Disse forme er i dag erstattet af forme af plast, som normalt anvendes i mejerier, samtidig med at deres oprindelige form bevares. På den anden side er tilstedeværelsen af øer med relativt sur rød jord gunstig for kastanjetræerne, hvis blade høstes og tørres efter lokal knowhow, hvilket sikrer bladenes brune farve og renhed. Denne knowhow består i at vælge det rette høsttidspunkt for at opnå den ønskede farve, i at anvende en høstteknik direkte på træet for at undgå kontakt med jorden samt i en opbevaringsteknik på snore, som fremmer naturlig tørring og sikrer god konservering af bladene.

Endelig fremmer denne jordbund samt flerartsgræsarealer, som muliggør fremstilling »Mothais sur feuille« af rå mælk, tilstedeværelsen og udviklingen af ostespecifik flora, især meldug (hvidskimmel), som giver ostemassen dens smeltende og cremede konsistens.

Desuden fremmer den langsomme afdrypning af ostemassen fra rå mælk meldugens (gæringens) udvikling, så »Mothais sur feuille« allerede efter 12 dage får mælke- og gæragtige aromaer.

Den cremede konsistens i ostemassen forstærkes af kastanjebladets evne til at regulere fugtigheden (dræning og opretholdelse af fugtigheden) under modningen. Kastanjebladet spiller også en vigtig rolle i produktets præsentation og identifikation og har bidraget til udviklingen af dets omdømme.

Gennem historien blev denne ost på lokale markeder betegnet som »sur feuille« (på et blad) og som »Mothais« eller »fromage de la Mothe« (Mothe-ost) i aviser, bøger og hos osteproducenterne i større byer langt fra det lokale område.

Jernbanerne gør det muligt hurtigt at transportere oste til byerne Niort, Poitiers, Bordeaux og Paris. Således kan man i avisen »Le Mellois«udgivet den 7. januar 1866 læse, at oste fra området omkring La Mothe-Saint-Héray blev tildelt en pris på en udstilling i Paris. I disse fjerntliggende byer, ligesom i pressen, har ostens geografiske oprindelse betydning.

I 1953 nævnte Curnonsky i bogen »Fromages de France« at »gedeosten med et blad, fremstillet i området omkring La Mothe-Saint-Héray og Melle, har en diameter på 10 til 13 cm og vejer ca. 220 g«. I 1972 omtaler Pierre Androuet i Pierre Androuet i »Guide du fromage«, »le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier« (Mothais-osten eller gedeosten med et blad, også kaldet Mothe-Saint-Héray-gårdosten).

I 1970'erne tog et stigende antal gårdproducenter produktionen op igen. I slutningen af 1980'erne begyndte producenterne i det geografiske område at kalde deres ost »Mothais sur feuille«. Desuden ansøgte »Association Centrale des Laiteries Coopératives« i 1989 registrering af mærket »Mothais sur feuille« hos INPI.

I 1990'erne begyndte »Mothais sur feuille« officielt at deltage i regionale konkurrencer og blev anerkendt som en selvstændig kategori.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen:

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