



Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/688)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Mothais sur feuille»

Rif. UE PDO-FR-03397

Presentato l'1.8.2025

1. **Nome**

«Mothais sur feuille»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 - Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Mothais sur feuille» è un formaggio a pasta molle, a carattere lattico, prodotto esclusivamente con latte crudo intero di capra.

È essiccato e stagionato su una foglia di castagno che si imprime nella superficie inferiore del formaggio durante la stagionatura.

La crosta è rugosa, increspata, di colore bianco-avorio e con scarso sviluppo nell'area della foglia. Durante il processo di stagionatura possono comparire in modo naturale dei punti di muffa blu, grigio-blu, bianchi o rossi.

La pasta ha un colore tra il bianco e l'avorio, è di consistenza morbida, cremosa, fondente con una granulosità molto fine.

Il «Mothais sur feuille» è caratterizzato da note aromatiche di latte e lievito nonché note animali che possono essere completate dopo diverse settimane di stagionatura da aromi legnosi ad esempio di «sottobosco», vegetali (in particolare «paglia fresca» e «fungo») e di frutta secca (in particolare «nocciola»).

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Al termine del periodo minimo di stagionatura, il «Mothais sur feuille» ha la forma di un cilindro piatto talvolta leggermente tronco-conico, con bordi lievemente arrotondati e un peso minimo di 180 g.

L'estratto secco totale per pezzo è compreso tra un minimo di 65 g e un massimo di 85 g.

Il peso netto del formaggio e l'estratto secco non comprendono il peso della foglia.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Almeno l'85% di materia secca della razione annuale delle capre del gregge proviene dalla zona geografica.

La zona geografica del Mothais sur feuille produce quanto è essenziale per l'alimentazione degli animali, tanto in termini di apporto di foraggi quanto in termini di cereali e oleoproteaginosi. Tuttavia, per integrare la razione complementare, gli allevatori possono utilizzare in modo mirato alcune materie prime ricche di proteine non prodotte nella zona geografica, fino a un limite del 15 %, quali pannelli di oleoproteaginosi o erba medica disidratata a causa dell'assenza di unità di disidratazione nella zona geografica. Queste limitate quantità di mangimi concentrati prodotti al di fuori della zona non incidono sulle caratteristiche essenziali del formaggio derivanti dall'alimentazione delle capre, in particolare a causa della presenza obbligatoria nella razione di leguminose provenienti dalla zona, che porta a un latte di alta qualità.

I foraggi sono interamente prodotti nella zona geografica. La razione è costituita per almeno il 60 % di foraggi sotto forma di materia secca.

Sono considerati foraggi tutti quelli figuranti in un elenco positivo. Sono consumati freschi, sotto forma di fieno. L'insilamento e l'avvolgimento in balle sono vietati.

La razione per capra all'anno contiene almeno 200 kg di sostanza secca sotto forma di erba medica o leguminose provenienti dalla zona geografica.

La razione complementare rappresenta al massimo il 40 % della materia secca della razione annuale. Sia nel caso delle miscele artigianali che nel caso dei mangimi completi reperibili in commercio, possono rientrare nella composizione della razione complementare solo le materie prime previste in un elenco positivo.

I vari mangimi della razione annuale derivano da semi non transgenici e presentano una percentuale di DNA modificato inferiore allo 0,9 %.

Le capre del gregge appartengono alle razze Alpina, Saanen e Poitevine e ai relativi incroci.

In un gregge di capre Poitevine non è ammesso alcun animale con meno del 75 % di sangue Poitevine.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte e l'elaborazione e la stagionatura dei formaggi hanno luogo nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

I formaggi artigianali ottenuti da greggi il cui coefficiente di appartenenza alla razza Poitevine è di almeno il 95 % possono essere commercializzati con l'indicazione «razza Poitevine».

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Dipartimento 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.

Dipartimento 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.

Dipartimento 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, 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-Ouene, 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.

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

Dipartimento di La 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. Legame con la zona geografica

La zona geografica corrisponde al «Poitou meridionale». Si tratta di una zona di transizione tra la pianura calcarea del Poitou e il *bocage* della Vandea con graniti e scisti, il cui cuore è formato a sud del Deux-Sèvres dalla pianura di Niort e Aunis, dall'altopiano di Mellois e dalla pianura di Mothe-Lezay, di cui la parte di «La Mothe» è piuttosto accidentata.

La regione è costituita principalmente da calcari del periodo giurassico, che danno spesso origine a suoli calcarei sottili e ciottolosi, detti «*terre de groies*». Questa zona è punteggiata di piccoli altipiani ondulati formati da argilla rossa derivante dall'alterazione di rocce giurassiche note in loco come «*terre rosse da castagno*». Il suolo è generalmente acido, ben strutturato e accompagnato da qualche selce. Il clima è di tipo oceanico, abbastanza mite con frequenti deficit idrici estivi.

In questa zona geografica si sono affermate e vi sono sempre compresenti:

- una produzione lattiero-casearia specifica caratterizzata da un sistema di policoltura-allevamento fondato su un'autonomia alimentare delle capre basata sulle leguminose, tra cui l'erba medica, consumate prevalentemente secche o allo stato verde, e cereali di produzione locale,
- un'attività di lavorazione dinamica e su base collettiva, che coinvolge agricoltori, artigiani e industriali, che mettono in atto competenze specifiche: lavorazione del latte crudo, modellatura manuale della cagliata con un mestolo senza taglio preventivo, sgocciolamento lento e stagionatura su foglie di giovani castagni accuratamente raccolte ed essiccate nella zona geografica.

La tesi di dottorato in geografia di Frantz JÉNOT (2008) descrive il «Poitou meridionale» come «un territorio culturale caprino» al centro di un sistema di policoltura-allevamento.

La commercializzazione del formaggio di capra prende piede tra l'XI e il XV secolo nel Poitou meridionale con lo sviluppo del pellegrinaggio a Santiago de Compostela e del relativo «Grande Cammino» (proveniente da Parigi). Sono poi i protestanti, molto numerosi nella regione del Mellois, che sviluppano l'allevamento caprino poco costoso e le piantagioni di castagno, detto l'«albero del pane», per mitigare l'impatto delle carestie.

La zona geografica diviene ben presto anche un importante centro di produzione di vasellame con una quindicina di siti i cui artigiani forniscono stampi o fiscelle ai casari.

Alla fine del XIX secolo, la crisi della fillossera spinge i viticoltori a dedicarsi all'allevamento caprino e alla produzione lattiero-casearia mentre mercati locali e un sistema cooperativo di produzione si sviluppano intorno a La Mothe-Saint-Héray.

Per quanto riguarda le razze caprine presenti nella zona geografica, vale la pena notare che tale territorio costituisce il luogo di origine della razza Poitevine. La popolazione di questa razza caprina è diminuita con l'epidemia di afta epizootica degli anni '20 del Novecento. A partire da tale periodo, gli allevatori e le cooperative lattiero-casearie ricompongono le greggi in particolare con capre di razza Alpina e Saanen.

Il «Mothais sur feuille» è un formaggio a pasta molle prodotto esclusivamente con latte di capra fresco, intero e crudo.

Il formaggio ha la forma di cilindro piatto, talvolta leggermente tronco-conico, dai bordi lievemente arrotondati.

È essiccato e stagionato su una foglia di castagno che si imprime sulla superficie inferiore del formaggio durante la stagionatura.

Presenta una crosta fiorita, talvolta increspata, con colore che varia tra il beige chiaro e il blu. La sua pasta, dall'aspetto fine, morbida e liscia, è cremosa e molto fondente al palato.

Durante la stagionatura sulla foglia di castagno, il «Mothais sur feuille» acquisisce note inizialmente di latte e lievito, poi animali, talvolta completate da aromi legnosi, vegetali e di frutta secca.

In un ambiente storicamente favorevole allo sviluppo dell'allevamento caprino, i fattori naturali e umani hanno orientato le pratiche verso una produzione specifica di formaggio di capra. I suoli calcarei di *groie* favorevoli a leguminose e cereali hanno permesso lo sviluppo di pratiche di allevamento con policoltura, che garantisce l'autonomia alimentare dei greggi. Tale alimentazione porta a una produzione di latte di qualità casearia molto elevata.

Allo stesso tempo, questo ambiente specifico ha conferito caratteristiche che plasmano l'identità del formaggio. Da un lato, la presenza di settori argillosi ha storicamente permesso a molti vasai di sviluppare una produzione di stampi o fiscelle in terracotta che hanno dato al formaggio la sua forma caratteristica. Questi stampi sono ora sostituiti da stampi in plastica solitamente utilizzati nel settore caseario, pur mantenendo la loro forma originale. Dall'altro lato, la presenza di aree di suolo rosso relativamente acide è favorevole ai castagni le cui foglie sono raccolte ed essiccate grazie a competenze locali che garantiscono il colore scuro e la pulizia delle foglie. Tali competenze consistono nella scelta appropriata del giorno di raccolta delle foglie per ottenere il colore desiderato nonché nell'attuazione di una tecnica di raccolta sull'albero per evitare eventuali contatti con il terreno e una tecnica di sospensione su filo per facilitare l'essiccazione naturale e la corretta conservazione delle foglie.

Infine, questo contesto pedoclimatico e i prati multispecie che permettono la produzione del formaggio a latte crudo Mothais sur feuille favoriscono la presenza e lo sviluppo di una flora casearia specifica, in particolare l'oidio (*geotrichum*), che conferisce alla pasta la sua consistenza fondente e cremosa.

Inoltre, la pratica di sgocciolamento lento della cagliata ottenuta dal latte crudo favorisce anch'essa lo sviluppo considerevole dell'oidio (fioritura), che consente al Mothais sur Feuille di esprimere aromi di latte e lievito già dopo 12 giorni.

La consistenza cremosa della pasta è esaltata dalla regolazione dell'umidità (funzione di drenaggio e di mantenimento dell'umidità) apportata dalla foglia di castagno durante il periodo di stagionatura. La foglia di castagno svolge anche un ruolo importante nella presentazione e nell'identificazione del prodotto e ha contribuito allo sviluppo della sua reputazione.

Nel corso della storia, questo formaggio è indicato nei mercati locali con il nome di «sur feuille» e di «Mothais» o «fromage de la Mothe» in giornali, libri e negozi di prodotti lattiero-caseari nelle città più grandi lontane dalla zona di produzione locale.

Sono le ferrovie a consentire il rapido trasporto dei formaggi verso le città di Niort, Poitiers, Bordeaux e Parigi. Apprendiamo così dal giornale «Le Mellois» del 7 gennaio 1866 che alcuni formaggi della regione di Mothe-Saint-Héray erano stati appena premiati all'esposizione di Parigi. In queste città lontane, come riportato dalla stampa, l'ubicazione geografica del formaggio era importante.

Nel 1953, Curnonsky, nell'opera «Fromages de France» menziona «il formaggio di capra con foglia prodotto nella regione di Mothe-Saint-Héray e Melle e che misura dai 10 ai 13 cm per un peso di circa 220 g». In seguito, nel 1972, Pierre Androuet inserisce nella «Guide du Fromage» «il Mothais o formaggio di capra con foglia chiamato anche Mothe-Saint-Héray di fattoria».

Negli anni '70 un numero crescente di produttori agricoli riprende lo sviluppo di tale produzione. Alla fine degli anni '80 alcuni produttori della zona geografica iniziano a chiamare il loro formaggio «Mothais sur feuille». Nel 1989 l'*Association Centrale des Laiteries Coopératives* chiede peraltro all'INPI la registrazione del marchio «Mothais sur feuille».

Intorno agli anni '90 il «Mothais sur feuille» fa il suo ingresso ufficiale nei concorsi regionali per essere considerato come una categoria a sé stante.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica:

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