



2026/1276

11.6.2026

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2026/1276 DE LA COMISIÓN

de 4 de junio de 2026

relativo a la inscripción de la indicación geográfica «Mothais sur feuille» (DOP) en el registro de indicaciones geográficas de la Unión de conformidad con el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012⁽¹⁾, y en particular su artículo 21, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de Francia de inscripción en el registro de la indicación geográfica «Mothais sur feuille»⁽²⁾.
- (2) La Comisión no ha recibido ninguna declaración de oposición con arreglo al artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143.
- (3) De conformidad con el artículo 18, apartados 1 y 2, del Reglamento (UE) 2024/1143, el 16 de marzo de 2026 las autoridades alemanas presentaron a la Comisión una notificación de observaciones, en la que solicitaron que se añadiera al documento único determinada información incluida en el pliego de condiciones, a saber, el período de maduración. Las autoridades francesas tuvieron en cuenta la observación y modificaron el documento único.
- (4) Mediante carta de 8 de enero de 2025, las autoridades francesas comunicaron a la Comisión que un operador, la empresa Poitou Chèvre, que había comercializado legalmente un producto con la denominación de venta «Mothais sur feuille», utilizando dicha denominación de forma continuada durante más de cinco años, no cumple con el pliego de condiciones, en particular en lo que respecta al requisito de usar leche cruda, y que este extremo se había planteado en el marco del procedimiento nacional de oposición.
- (5) Dado que se cumplen las condiciones establecidas en el artículo 20, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) 2024/1143, debe concederse a Poitou Chèvre un período transitorio que permita que puedan seguir usando la denominación «Mothais sur feuille». Sobre la base de la información facilitada por las autoridades francesas, el período transitorio debe prorrogarse hasta el 31 de diciembre de 2029.
- (6) Mediante cartas recibidas el 8 de enero de 2025 y el 18 de agosto de 2025, las autoridades francesas comunicaron a la Comisión que, mediante la Orden de 28 de noviembre de 2024 del Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques, relativa a la denominación de origen controlada «Mothais sur feuille» (NOR: AGRT2431695A), se concedió a los operadores que cumplían las condiciones establecidas en el artículo 20, apartado 6, del Reglamento (UE) 2024/1143 períodos transitorios efectivos a partir del 8 de enero de 2025, fecha en la que se presentó la solicitud a la Comisión, por lo que respecta a determinadas disposiciones del pliego de condiciones del producto, a fin de superar dificultades temporales con el objetivo a largo plazo de garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones. Los operadores en cuestión son los siguientes: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie y Gaec des 3 villages.

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

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

- (7) Las autoridades francesas calcularon la duración del período transitorio individualmente y en relación con cada disposición del pliego de condiciones a fin de reflejar el plazo necesario para garantizar el cumplimiento de cada disposición.

Por lo que se refiere a la disposición del pliego de condiciones que indica que las cabras deben tener acceso al pastoreo o a una zona al aire libre durante al menos 120 días al año y tan pronto como las condiciones lo permitan, se concedió un período transitorio de cinco años a Gaec ferme Barroux y Gaec des 3 villages, y un período de dos años a Gaec Lait'nergie y EARL Clé des champs.

Se concede a Gaec ferme Barroux un período transitorio de dos años en relación con la disposición del pliego de condiciones relativa a la prohibición del encintado.

Por lo que se refiere a la disposición del pliego de condiciones que prescribe que al menos el 85 % de la materia seca de los piensos que se suministran a lo largo del año proceda de la zona geográfica, se concede un período transitorio de dos años a Gaec ferme Barroux y EARL Clé des champs.

En relación con la disposición del pliego de condiciones que señala que la ración complementaria debe contener al menos tres fuentes diferentes de cereales, proteaginosas y/u oleaginosas procedentes de la zona geográfica, que representen al menos el 30 % del total de los complementos anuales, se concede un período transitorio de dos años a Gaec ferme Barroux y EARL Clé des champs.

Se concede a EARL Clé des champs un período transitorio de dos años en relación con la disposición del pliego de condiciones que prescribe que el pienso esté compuesto al menos en un 60 % por forrajes secos.

Se concede a EARL Clé des champs un período transitorio de dos años por lo que respecta a la disposición del pliego de condiciones que obliga a que el pienso complementario represente un máximo del 40 % de la materia seca en el total anual.

- (8) La modificación del documento único derivada de la notificación de observaciones por parte de las autoridades alemanas no se considera sustancial. Por consiguiente, de conformidad con el artículo 21, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, la versión consolidada del documento único debe volver a publicarse, con fines informativos, como anexo del presente Reglamento.
- (9) Procede, por tanto, inscribir la indicación geográfica «Mothais sur feuille» en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda inscrita en el registro de indicaciones geográficas de la Unión a que se refiere el artículo 22 del Reglamento (UE) 2024/1143 la indicación geográfica «Mothais sur feuille» (DOP).

Artículo 2

Se autoriza a la empresa Poitou Chèvre a seguir utilizando la denominación «Mothais sur feuille» hasta el 31 de diciembre de 2029.

Artículo 3

Las empresas EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie y Gaec des 3 villages se beneficiarán de los períodos transitorios concedidos por Francia en virtud del artículo 20, apartado 6, del Reglamento (UE) 2024/1143.

Artículo 4

En el anexo del presente Reglamento figura la versión consolidada del documento único.

Artículo 5

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 4 de junio de 2026.

*Por la Comisión,
en nombre de la Presidenta,
Christophe HANSEN
Miembro de la Comisión*

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Mothais sur feuille»

Ref. UE PDO-FR-03397

de 1.8.2025

1. Nombre(s)

«Mothais sur feuille»

2. Tipo de indicación geográficaDOP IGP **3. País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. Descripción del producto agrícola**4.1. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

4.2. Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado

El «Mothais sur feuille» es un queso láctico blando elaborado exclusivamente con leche cruda y entera de cabra.

Se seca y madura sobre una hoja de castaño que deja una huella en la parte inferior del queso durante el proceso de maduración.

La corteza rugosa y estriada es de color blanco marfil, aunque apenas se forma en la parte que se encuentra pegada a la hoja. Durante la maduración, puede aparecer moho azul, grisáceo, blanco o rojo de forma natural.

La pasta tiene un color entre blanco y marfil, y es blanda, untuosa, fundente y de grano muy fino.

El «Mothais sur feuille» se caracteriza por aromas lácteos, a levaduras y con notas animales a los que pueden sumarse, tras varias semanas de maduración, aromas leñosos como «sotobosque», notas vegetales (en particular, «paja fresca» y «seta») y aromas de frutos secos (en particular, «avellana»).

El período de maduración es de al menos doce días después de la adición del cuajo.

Al final del período mínimo de maduración, el «Mothais sur feuille» tiene forma de cilindro plano, a veces ligeramente truncado, con bordes un poco redondeados, y pesa al menos 180 g.

El extracto seco total por pieza es de 65 g como mínimo y de 85 g como máximo.

El peso neto del queso y del extracto seco no incluye el peso de la hoja.

4.3. Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)

Al menos el 85 % de la materia seca de los piensos que se suministran a las cabras del rebaño a lo largo del año procede de la zona geográfica.

Gran parte de los piensos se producen en la zona geográfica del «Mothais sur feuille», tanto los forrajes como los cereales, las semillas oleaginosas y los cultivos proteaginosos. Sin embargo, debido a la ausencia de instalaciones de deshidratación en la zona geográfica, los ganaderos pueden añadir ocasionalmente a los piensos complementarios, con un límite del 15 %, determinadas materias primas con alto contenido en proteínas que no se producen en la zona geográfica, como tortas de semillas oleaginosas o alfalfa deshidratada. Estas cantidades limitadas de piensos concentrados producidos fuera de la zona no afectan a las características esenciales del queso derivadas de la alimentación de las cabras, en particular debido a la presencia obligatoria de leguminosas locales en los piensos, lo que da lugar a una leche de alta calidad.

Los forrajes se producen íntegramente en la zona geográfica. El pienso debe estar compuesto al menos en un 60 % por forrajes secos.

Se considerarán forrajes los que figuren en una lista positiva. Se consumen frescos, en forma de heno. Están prohibidos el ensilaje y el empacado.

La ración de pienso por cabra y por año contiene al menos 200 kilogramos de materia seca en forma de alfalfa o leguminosas procedentes de la zona geográfica.

El pienso complementario representa un máximo del 40 % de la materia seca en el total anual. Solo las materias primas que figuran en una lista positiva podrán incluirse en el pienso complementario, mezcladas en la explotación o en forma de aditivos comerciales.

Los distintos tipos de piensos que componen el total anual proceden de semillas no transgénicas y tienen un nivel de ADN modificado inferior al 0,9 %.

Las cabras del rebaño son de las razas alpina, de Saanen y de Poitou y sus cruces.

Los rebaños de cabras de Poitou no podrán incluir animales que tengan menos de un 75 % de la raza de Poitou.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de leche y la fabricación y la maduración de los quesos se llevan a cabo en la zona geográfica.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Los quesos de granja procedentes de rebaños en los que al menos el 95 % de los animales pertenezcan a la raza de Poitou podrán comercializarse con la referencia «Race Poitevine» (raza de Poitou).

5. **Definición breve de la zona geográfica**

Departamento de 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.

Departamento de 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.

Departamento de 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-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, Fontivillie, 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.

Departamento de Vendée: Benet, Damvix, Le Mazeau, Saint-Sigismond.

Departamento de 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. Vínculo con la zona geográfica

La zona geográfica corresponde al sur de Poitou. Se trata de una zona de transición entre la llanura caliza de Poitou y el bocage de granito y pizarra de la Vendée, cuyo corazón está ubicado al sur de Deux-Sèvres y formado por las llanuras de Niort y Aunis, la meseta de Mellois y la llanura de Mothe-Lezay, donde la parte «Mothe» se caracteriza por un terreno accidentado.

La región está formada principalmente por calizas jurásicas, que a menudo dan lugar a suelos calizos finos y pedregosos denominados «groies». En este conjunto se intercalan pequeñas mesetas onduladas de arcilla roja formadas como consecuencia del deterioro de la roca jurásica y conocidas localmente como «terres rouges à châtaignier» (tierras rojas de castaños). Los suelos suelen ser ácidos, bien estructurados y con algo de sílex. El clima es oceánico y bastante suave, con déficits hídricos frecuentes en verano.

En esta zona geográfica han surgido simultáneamente y de manera bien arraigada los siguientes fenómenos:

- un tipo particular de producción lechera caracterizada por un sistema mixto agricultura y ganadería que permite la autonomía alimentaria de las cabras, a base de leguminosas como la alfalfa, consumidas principalmente secas o verdes, y cereales de producción local,
- una actividad de producción dinámica y colectiva en la que participan agricultores, artesanos e industriales, utilizando conocimientos técnicos específicos: transformación de la leche cruda, cuajada moldeada a mano con cuchara sin corte previo, desuerado lento, maduración en hojas de castaños jóvenes recolectados y cuidadosamente secados en la zona geográfica.

En su tesis doctoral en Geografía, Frantz Jénot (2008) describe el «Poitou méridional» (sur de Poitou) como un «territorio cultural de ganadería caprina» que constituye el eje central de un sistema mixto de agricultura y ganadería.

La comercialización del queso de cabra se desarrolló rápidamente desde el siglo XI hasta el siglo XV en el sur de Poitou, impulsada por la creciente popularidad del Camino de Santiago y su ruta «Grand Chemin» (desde París). Posteriormente, los numerosos protestantes de la región de Mellois se embarcaron en la económica cría de cabras y la plantación de castaños, conocidos como «el árbol del pan», con el fin de evitar la hambruna.

Al principio, la zona geográfica también se convirtió en un centro de producción de cerámica, puesto que existían unos quince talleres de artesanos que suministraban moldes o escurridores a los queseros.

A finales del siglo XIX, la crisis de la filoxera llevó a los viticultores a recurrir a la ganadería caprina y a la producción lechera, mientras que comenzaron a desarrollarse mercados locales y un sistema cooperativo de producción en torno a Mothe-Saint-Héray.

En cuanto a las razas caprinas presentes en la zona geográfica, cabe señalar que este territorio es el lugar de origen de la cabra de Poitou. El número de animales de esta raza caprina disminuyó con la epidemia de fiebre aftosa en la década de 1920. Después, los ganaderos y las cooperativas lecheras recuperaron sus rebaños utilizando, sobre todo, cabras de raza alpina y de Saanen.

El «Mothais sur feuille» es un queso blando elaborado exclusivamente con leche cruda y entera de cabra.

El queso forma un cilindro plano, a veces un poco truncado, con bordes ligeramente redondeados.

Se seca y madura sobre una hoja de castaño que deja una huella en la parte inferior del queso durante el proceso de maduración.

Tiene una corteza fermentativa, a veces arrugada, de color entre beige pálido y azul. La pasta es fina, blanda, lisa y untuosa, con una textura muy fundente en boca.

Al madurar en hojas de castaño, el «Mothais sur feuille» adquiere notas que, al principio, son lechosas y con notas de levaduras, pero que luego se vuelven más animales, a veces con aromas adicionales leñosos, vegetales y a frutos secos.

En un entorno históricamente favorable a la ganadería caprina, los factores naturales y humanos han dado lugar a un tipo específico de producción de queso de cabra. Los suelos calizos de las «groies», favorables a las leguminosas y los cereales, han permitido explotaciones de cultivos mixtos que garantizan la autonomía alimentaria de los rebaños. Esta alimentación da lugar a una producción de leche de muy alta calidad quesera.

Al mismo tiempo, el entorno particular ha dado al queso sus características distintivas. En primer lugar, la presencia de arcilla en algunas zonas permitió tradicionalmente a muchos alfareros producir moldes o escurridores de terracota que han dado al queso su forma. En la actualidad, estos enseres han sido sustituidos por moldes de plástico utilizados habitualmente en la elaboración del queso, si bien han mantenido la forma original. En segundo lugar, la existencia de islotes de suelo rojo con acidez relativa resulta favorable para los castaños, cuyas hojas se recolectan y secan siguiendo el saber local para garantizar tanto su color marrón como su limpieza. Estos conocimientos determinan la fecha adecuada para la recolección de las hojas con el fin de obtener el color deseado, adoptando una técnica que evita todo contacto con el suelo y el desmenuzamiento de las hojas para su almacenamiento con vistas a facilitar su secado natural y su conservación.

Por último, el suelo y el clima, así como las praderas mixtas que permiten la producción del «Mothais sur feuille» con leche cruda, favorecen la presencia y el desarrollo de una flora específica en el queso, en particular el hongo *Geotrichum candidum*, que da la pasta su textura suave y cremosa.

Además, el lento desuerado de la cuajada obtenida de la leche cruda también contribuye al considerable desarrollo de dicho hongo (fermentación), lo que permite al «Mothais sur feuille» desarrollar su aroma lácteo y notas de levaduras a partir de los doce días de maduración.

El carácter untuoso de la pasta se ve reforzado por la regulación de la humedad (drenaje y mantenimiento de la humedad) que proporciona la hoja de castaño durante el período de maduración. La hoja de castaño también desempeña un papel importante en la presentación e identidad del producto y ha contribuido a desarrollar su reputación.

A lo largo de la historia, en los mercados locales se ha hecho referencia a este queso como «sur feuille» («sobre una hoja») y numerosos periódicos o libros, así como queseros de ciudades alejadas de la zona, lo han denominado «Mothais» o «fromage de la Mothe».

Gracias a las líneas ferroviarias, los quesos se transportan rápidamente a las ciudades de Niort, Poitiers, Burdeos y París. En el periódico *Le Mellois*, de 7 de enero de 1866, descubrimos que los quesos de la región de Mothe-Saint-Héray acababan de recibir un premio en la Exposición de París. En estas ciudades lejanas, al igual que en la prensa, el origen geográfico del queso es importante.

En 1953, en el libro *Fromages de France*, Curnonsky menciona el «queso de cabra envuelto en hojas, producido en la región de Mothe-Saint-Héray y Melle, con unas dimensiones de entre 10 y 13 cm y un peso aproximado de 220 g». Poco después, en 1972, Pierre Androuet incluye «le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier» («el Mothais o queso de cabra envuelto en hojas, también conocido como queso de granja Mothe-Saint-Héray») en la *Guide du fromage*.

En la década de 1970, un número cada vez mayor de explotaciones comenzó a retomar esta producción. A finales de la década de 1980, los productores de la zona geográfica empezaron a denominar su queso «Mothais sur feuille». En 1989, la Association Centrale des Laiteries Coopératives (Asociación Central de Cooperativas Lácteas) solicitó el registro de la marca «Mothais sur feuille» en el INPI (Instituto Nacional de la Propiedad Industrial).

Hacia la década de 1990, el «Mothais sur feuille» se incorporó oficialmente a certámenes regionales y fue reconocido como una categoría por derecho propio.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica:

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