



Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2025/606)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

„Agneau de Pauillac”

Nr UE: PGI-FR-0178-AM01 - 4 listopada 2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Agneau de Pauillac”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) nr 1151/2012

Wniosek o zmianę ChOG „Agneau de Pauillac” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

- a) nie obejmuje zmiany w chronionej nazwie pochodzenia;
- b) jest mało prawdopodobne, aby spowodował zniesienie związku ze środowiskiem geograficznym;
- c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

Władze francuskie uważają zatem, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

1. WŁAŚCIWY DEPARTAMENT W PAŃSTWIE CZŁONKOWSKIM

Zaktualizowano dane kontaktowe krajowego instytutu ds. jakości i pochodzenia (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO).

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. GRUPA SKŁADAJĄCA WNIOSEK / SKŁAD

Skład przeformułowano w celu doprecyzowania: „Każda osoba fizyczna lub prawna faktycznie zaangażowana w procesy produkcji lub przygotowania określone w specyfikacji ChOG »Agneau de Pauillac«”.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3. OPIS PRODUKTU

Maksymalną masę jagniąt zmieniono z 15 kg na 17 kg.

W wierszu dotyczącym linii samic dodano trzy nowe rasy: Manech czarnogłową, Manech czerwogłową i Basco-Béarnais.

Usunięto deskryptory gotowanego mięsa: „Jest ono wyjątkowo delikatne, cienkowłókniste i ma intensywny smak jagnięciny”.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Obszar geograficzny nie uległ zmianie; natomiast dodano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. IDENTYFIKOWALNOŚĆ

Zmieniono odniesienie do maksymalnej masy jagniąt: 17 kg zamiast 15 kg.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. OPIS METODY OTRZYMYWANIA PRODUKTU / RASA

W wierszu dotyczącym linii samic dodano trzy nowe rasy: Manech czarnogłową, Manech czerwogłową i Basco-Béarnais.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. OPIS METODY OTRZYMYWANIA PRODUKTU / TRANSPORT

Czas między opuszczeniem gospodarstwa a ubojem skrócono z 48 do 36 godzin.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. OPIS METODY OTRZYMYWANIA PRODUKTU / UBÓJ

Zmieniono zapis w specyfikacji produktu dotyczący „kilkugodzinnego okresu odpoczynku przed ubojem (od 3 do 12 godzin)”, aby skrócić ten okres do minimum trzydziestu minut.

Usunięto część dotyczącą rozbioru tuszy.

Tusze mogą być prezentowane z otrzewną lub bez niej.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. OPIS METODY OTRZYMYWANIA PRODUKTU / CHŁODZENIE TUSZ

Usunięto następujące przepisy:

„Tusze schładzane się do temperatury 7°C w ciągu maksymalnie 20 godzin od uboju.”

„Temperatura wewnętrzna mięsa nie może spaść poniżej 7°C w ciągu mniej niż 10 godzin od uboju.”

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. OPIS METODY OTRZYMYWANIA PRODUKTU / KLASYFIKACJA TUSZ

Zmieniono odniesienie do maksymalnej masy jagniąt: 17 kg zamiast 15 kg.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. ZWIĄZEK

Zgodnie ze zmianami w sekcji „Opis produktu” zmieniono fragment dotyczący specyfikacji produktu i związku przyczynowego.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

12. SZCZEGÓŁOWE ELEMENTY DOTYCZĄCE ETYKIETOWANIA

Zmieniono brzmienie fragmentu dotyczącego etykietowania.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

13. WYMOGI KRAJOWE / TABELA ZAWIERAJĄCA GŁÓWNE PUNKTY PODLEGAJĄCE KONTROLI

Zgodnie ze zmianami w sekcji „Opis produktu” zmieniono maksymalną masę jagniąt i wykaz ras.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Agneau de Pauillac”

Nr UE: PGI-FR-0178-AM01 - 4 listopada 2024

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Agneau de Pauillac”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0204 – Mięso z owiec lub kóz, świeże, schłodzone lub zamrożone

020410 – Tusze i półtusze z jagniąt, świeże lub schłodzone

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0204 – Mięso z owiec lub kóz, świeże, schłodzone lub zamrożone

020423 – Bez kości

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Jagnięta przeznaczone do produkcji mięsa „Agneau de Pauillac” są jagniętami nieodsadzonymi w wieku maksymalnie 80 dni. Są odchowywane z matką i karmione zasadniczo mlekiem matki. Utrzymuje się je w owczarni.

Wywodzą się z krzyżówki:

— matek rasy cechującej się odpornością: Tarasconnaise, Lacaune mięsnej, Blanche du Massif Central, Manech czarnogłowej, Manech czerwogłowej, Basco-Béarnais, czystej rasy lub krzyżówek w pierwszym pokoleniu z rasami Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Berrichon du Cher;

— ojców rasy mięsnej: Berrichon du Cher, Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk.

Jagnięta przeznaczone do produkcji „Agneau de Pauillac” charakteryzują się masą od 11 do 17 kg, uformowaniem tuszy EURO i klasą otłuszczenia 2 lub 3 według skali EUROP.

Mięso „Agneau de Pauillac” ma jasną barwę. Tłuszcz jest biały lub lekko różowy i jędrny.

Mięso „Agneau de Pauillac” wprowadza się do obrotu:

- jako całe tusze;
- lub w elementach po rozbiorze;
- lub w opakowaniach jednostkowych.

Podroby nie są objęte ChOG.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

W paszach uzupełniających dla matek i jagniąt można stosować wyłącznie następujące surowce:

- susz paszowy;
- ziarna zbóż i produkty zbożowe;
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne;
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne;
- bulwy i korzenie i ich produkty pochodne;
- inne nasiona i owoce i ich produkty pochodne;
- produkty z trzciny cukrowej i produkty pochodne;
- tłuszcz roślinny;
- minerały.

Rzepak pastewny nie jest dopuszczalny jako pasza wyłączna. We wszystkich przypadkach dodawanie rzepaku lub wypas na rzepaku nie mogą przekraczać trzech tygodni.

Zabrania się stosowania następujących produktów:

- mączek mięsnych, kostnych i mięsno-kostnych oraz wszelkich białek pochodzenia zwierzęcego, w tym mlecznych;
- tłuszczu zwierzęcych;
- antybiotyków i hormonów wzrostu (z kategorii dodatków zootechnicznych);
- mocznika.

Żywienie jagniąt:

Jagnięta odżywiają się, ssąc mleko z wymion matki.

Korzystanie z preparatu mlekozastępczego uzupełniającego pokarm matki nie jest dopuszczalne, nawet w przypadku adopcji.

Jagniętom można podawać paszę uzupełniającą. Nie może ona przekraczać 45 % łącznej dawki żywieniowej i składa się ze zbilansowanego koncentratu przygotowanego w gospodarstwie lub nabytego w handlu, z łączną zawartością substancji azotowych ograniczoną do 18 %, dodatków zbożowych do 20 % i tłuszczu do 5 %.

Pasza składa się przede wszystkim ze zbóż w następujących proporcjach: przynajmniej 50 % ziaren zbóż, w tym maksymalnie 15 % produktów na bazie zbóż.

Źródłem paszy mogą być:

- naturalne użytki zielone i tereny wypasu;
- łąki uprawne z trawami i pastewnymi roślinami strączkowymi;
- międzyplony: sorgo, rzepak, buraki;
- zboża paszowe (żyto, owies).

Kiszenie i silosowanie są zabronione.

Żywienie owiec:

Podstawę pożywienia matek stanowią pasze naturalne z pastwiska lub podawane w owczarni oraz koncentraty paszowe.

Obowiązkowy jest co najmniej siedmiomiesięczny okres wypasu.

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

Jagnięta przeznaczone do produkcji mięsa „Agneau de Pauillac” rodzą się i są utrzymywane z matką na obszarze geograficznym.

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

Szczególna prezentacja mięsa „Agneau de Pauillac” dotyczy wszystkich tusz przed ważeniem:

- prezentacja tusz na specjalnych hakach, z odchylonymi lub skrzyżowanymi nogami tylnymi;
- wypatroszenie tuszy z otrzewną lub bez niej;
- nałożenie gumki zbierającej obydwie łopatki, co nadaje tuszy bardziej zwarty wygląd;
- usunięcie podrobów podczas wytrzewiania tuszy.

W przypadku wprowadzania do obrotu mięsa „Agneau de Pauillac” jako całej tuszy do pakowania i wysyłki można zastosować płócienną torbę zwaną „stockinette”.

W przypadku wprowadzania do obrotu w opakowaniach jednostkowych mięso umieszcza się w opakowaniu próżniowym lub pakuje w atmosferze kontrolowanej.

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

Oprócz obowiązkowych danych przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykietowanie zawiera:

Odniesienie do:

- zarejestrowanej nazwy: „Agneau de Pauillac”;
- nazwy i adresu organu kontroli.

4. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny pokrywa się z departamentem Żyrondy.

5. *Związek z obszarem geograficznym*

Związek przyczynowy w przypadku mięsa „Agneau de Pauillac” opiera się na określonej jakości związanej ze specjalną metodą chowu i renomą.

Obszar geograficzny znajduje się w środkowo-zachodniej części basenu akwitańskiego ograniczonego od południa łańcuchem Pirenejów, od wschodu Masywem Centralnym i od zachodu Oceanem Atlantyckim.

Departament Żyrondy znajduje się nad brzegiem Oceanu Atlantyckiego.

Obejmuje on nizinne tereny podmokłe i zalesione na południu i na zachodzie oraz zdrowszy, żwirowaty teren nad brzegami rzek Garonna i Dordogne, które łączą się w estuarium Żyrondy.

W Żyrondzie występują stosunkowo jednorodne, korzystne warunki klimatyczne ze względu na jej położenie blisko dużych mas wodnych, które odgrywają istotną rolę termoregulacyjną (Prąd Zatokowy). Charakteryzuje się umiarkowanym klimatem oceanicznym. Zimy są łagodne i wilgotne, a lata ciepłe, suche i słoneczne. Opady deszczu są umiarkowanie częste i bardziej obfite w okresie zimowym. Średnie opady roczne wynoszą około 900 mm.

Zimą wrzosowiska znane jako „haute lande” (Lande de Médoc, Lande de Bordeaux, „grande lande”, Lande de Ciron itp.) – niegdyś rozległe tereny o ubogich, jałowych glebach, na których dominowała hodowla owiec – stawały się nieprzejezdne; stada wracały wówczas do owczarni, opuszczając teren z glebami nasyconymi jesiennymi i zimowymi opadami deszczu. Wrzosowiska te były dostępne tylko od kwietnia do października. Pasterze zmuszeni do opuszczenia pastwisk, które stawały się podmokłe, przenosili się na „lande rase”, czyli suche wrzosowiska. Charles Bouchet: „Lugos, commune des landes de Gascogne, deux siècles d'évolution économique et sociale” (1951) – publikacja sponsorowana przez Landes de Gascogne Welfare Fund.

Pasterze wykorzystujący obrzeża wrzosowisk i pól uprawnych różnili się od pasterzy wypasających na odizolowanych wrzosowiskach (na zachodzie) tym, że preferowali w szczególności dobrze osuszone pastwiska wzdłuż brzegów rzek (estuarium Żyrondy). Pasterze z regionu Médoc – wykorzystujący zaletę wąskości „półwyspu Médoc” – przemieszczali się, aby zimować na zwirowych glebach Médoc, które obecnie w całości zdominowała uprawa winorośli.

„Przez bardzo długi czas pasterze z wrzosowisk Hourtin (aczkolwiek nie ci z obszaru jezior) i pasterze z wrzosowisk Saint Laurent de Médoc co roku zimowali w winnicach, przebywając tam od połowy października do 1 marca. Przemieszczając się do Château Montrose każdej zimy, jedynie utrwalam tradycje starszyny z wrzosowisk”, relacjonował w wywiadzie przeprowadzonym we wrześniu 1994 r. 86-letni M. Gombeau z gospodarstwa „Marche ou crève” w gminie Hourtin.

M. Meyre – prezes spółdzielni winiarskiej Listrac, z którym przeprowadzono wywiad w 1994 r. – wspomina stada owiec zimujące w winnicach: „Do uprawy winorośli potrzebny był obornik i to był główny powód sprowadzenia owiec – ale obrzeża i rzędy winorośli również trzeba było utrzymywać w czystości. Kiedy więc winobranie dobiegło końca, do winnic zapraszano pasterzy z wrzosowisk”.

Hodowlę owiec praktykowano wcześniej niż uprawę winorośli w Médoc: jeśli spojrzeć na mapę Belleyme obejmującą okres od 1763 do 1774 r., można zauważyć dużą liczbę „zagród” (owczarni) w parafiach Pauillac i Saint Julien-Beychevelle. Te „zagrody” zbudowano na wrzosowiskach obecnie pokrytych winnicami, a owczarnie, które nie były już potrzebne właścicielom winnic, zniszczono (na przykład: Château La Couronne, Château Larose-Trintaudon (St Laurent)).

Ponieważ teren ten zapewniał zdrowsze warunki, pasterze mogli uniknąć nadmiernej śmiertelności, która zwykle dotyka stada w okresie zimowym. Trawa na glebach zwirowych nie wyróżniała się wyjątkową jakością odżywczą, ale jej zaletą była obfitość. Dlatego stada nie cierpiały z powodu chronicznego niedożywienia w zimie, w przeciwieństwie do stad „pasterzy z terenów podmokłych”, którzy musieli trzymać swoje zwierzęta na rozległych trawiastych obszarach zwanych „airial” (dzierzawione gospodarstwa, wsie).

Przenosząc się każdej zimy na wrzosowiska leżące wzdłuż rzeki, pasterze zamieszkujący na skraju wrzosowisk i pól uprawnych zyskiwali dodatkową przewagę nad pasterzami mieszkającymi na wrzosowiskach.

Pojawienie się winorośli w Médoc nie oznaczało końca sezonowego przemieszczania stad owiec. Wręcz przeciwnie, plantatorzy winorośli dbający o zdrowie winnic nadal wykorzystywali stada owiec do nawożenia ziemi. Ponieważ sezon wegetacyjny rozpoczyna się w Médoc wcześniej (półwysep znajduje się pod połączonym wpływem oceanu i rzeki), pasterze musieli przynosić się na „airial” już 1 marca.

Z tych samych powodów pasterze w wysokich dolinach Pirenejów musieli sezonowo zmieniać lokalizację, aby zapewnić stadom przetrwanie. Każdego roku, po spędzeniu lata na wysoko położonych łąkach, pasterze z trzech dolin (Aspe, Ossau i Baretous) udawali się na nisko położone pastwiska (Henri Cavaillès *La transhumance pyrénéenne et la circulation des troupeaux dans les Plaines de Gascogne* – s. 53).

Zimą pasterze nie byli w stanie wyżywić coraz większej liczby zwierząt i utrzymać ich w owczarni. Brak zasobów skłaniał pasterzy do opuszczenia dolin i udania się na równiny i żyzne pastwiska. Zimowe wędrówki stad spowodowane warunkami klimatycznymi były jedynym sposobem na utrzymanie stad owiec i umożliwiły społecznościom górskim przetrwanie i kontynuowanie handlu z regionami nizinnymi w czasach, gdy przemieszczanie towarów i ludzi było bardzo trudne, a słabe plony zbóż w wysoko położonych dolinach nie wystarczały, aby zagwarantować przeżycie.

Już w XII w. na uprawnych równinach Gaskonii hodowano owce rasy Béarn.

W XVIII w. pasterze z Béarn osiedlili się w północnej części Akwitanii.

Po zebraniu plonów pasterzy z radością przyjmowano na polach uprawnych. W 1771 r. parlament Bordeaux ściśle uregulował kwestię wypasu stad wędrownych.

Pasterze z wrzosowisk Médoc, którzy przynosili się do winnic Médoc, musieli je opuszczać 1 marca, ponieważ okres wegetacji winorośli rozpoczął się wcześniej niż w winnicach położonych w głębi łądu.

Dlatego pasterzy zachęcano do wypasania stad na polach uprawnych i w ich pobliżu. Musieli oni zachowywać dużą ostrożność, gdy przeprowadzali zwierzęta przez tereny, które można było łatwo zniszczyć.

Pasterze z wrzosowisk i Pirenejów, którzy zimowali gdzie indziej – głównie w winnicach – karmili jagnięta wyłącznie mlekiem matki i trzymali je w owczarni aż do uboju. Pasterze tacy jak M. Gombeau i pan Guillebeau uważali tę praktykę za ograniczenie techniczne narzucone przez właścicieli przedmiotowych gruntów. „Nie jest łatwo prowadzić owce przez rzędy winorośli. Można więc sobie wyobrazić, jak to jest z 3-miesięcznymi jagniętami! Jedyne, co je interesuje, to zabawa i szukanie matczynego sutka!”

Jagnięta przeznaczone na mięso „Agneau de Pauillac” to jagnięta nieodsadzone w wieku nieprzekraczającym 40–80 dni. Są odchowywane z matką i karmione zasadniczo mlekiem matki. Utrzymuje się je w owczarni.

Mięso „Agneau de Pauillac” charakteryzuje się jasną barwą.

Mięso „Agneau de Pauillac” jest produktem cieszącym się renomą od wieków.

Wraz z powiększaniem się obszarów obsadzonych winoroślą i wzrostem zapotrzebowania na obornik, stada z Pirenejów i wrzosowisk Médoc „kolonizowały” posiadłości winiarskie, gdzie prawa do wypasu przyznawano w zamian za podarowanie jednego lub dwóch jagniąt i całego wyprodukowanego obornika. Wszyscy pasterze podlegali tym samym ograniczeniom związanym z wypasem na podatnych na zniszczenie obszarach uprawnych, dlatego przyjęli tę samą metodę odchowu, która skutkowała tym samym produktem: jagnięciem odchowanym w owczarni (lub zagrodzie) i karmionym przez matkę przez okres od 1 do 2,5 miesiąca, czyli znacznie dłużej niż zazwyczaj 15 dni.

Mięso „Agneau de Pauillac” jest wynikiem tej wiedzy fachowej związanej z sezonowym wypasem na obszarze o łagodnych i wilgotnych zimach, na którym użytki zielone są bardzo obfite.

Pasterze wędrowni obecnie osiedli w jednym miejscu, ale nadal praktykuje się metodę produkcji opartą na wypasie owiec i ssaniu mleka matek przez jagnięta.

Jagnię przeznaczone na mięso „Agneau de Pauillac” to jagnię nieodsadzone, karmione i odchowane głównie na mleku matki. Jest hodowane w owczarni i karmione przez matkę maksymalnie do 80. dnia życia.

Fakt, że jagnię pozostaje z matką i jest odchowywane wyłącznie w owczarni, ogranicza stres jagnięcia, co z kolei sprawia, że mięso jest delikatniejsze.

Mięso „Agneau de Pauillac” zawdzięcza jasną barwę mlecznej diecie i młodemu wiekowi jagnięcia, a brak paszy zielonej w diecie utrzymuje tę jasną barwę.

Podawanie paszy uzupełniającej na bazie zbóż umożliwia uzyskanie dobrze uformowanych jagniąt.

Mięso „Agneau de Pauillac” jest produktem cieszącym się renomą od wieków: świadczy o tym najlepiej związana z tym mięsem działalność.

Dowody na to, jak ważny był handel jagnięciną, można znaleźć w dokumentach pochodzących z początku XIX w. Mięso z jagniąt ssących mleko matki, wysoko cenione na rynku w Bordeaux, sprzedawano również w Paryżu i podawano na najbardziej wykwintnych stołach: pojawiło się w menu kolacji wydanej 2 maja 1903 r. przez prezydenta Francji Émile'a Loubeta dla Jego Królewskiej Mości Króla Anglii. Wyjątkową jakość tego mięsa doceniono w wydaniu *Larousse gastronomique* z 1938 r., a także odnotowano w sprawozdaniu dyrektora ds. usług rolniczych regionu Żyrondy. „Najbardziej obiecującą praktyką chowu zwierząt gospodarskich w Żyrondzie jest produkcja jagniąt ssących, które są wysoko cenione w Bordeaux [...]” Sprawozdanie w sprawie wznowienia hodowli owiec: *la Gironde agricole et viticole août, novembre et décembre 1938* – artykuł dyrektora ds. usług rolniczych. Renoma mięsa „Agneau de Pauillac” nie słabnie: znalazło się ono w menu obiadu wydanego w 1994 r. przez prezydenta Francji François Mitterranda dla Ich Wysokości Cesarza i Cesarzowej Japonii.

Obecnie mięso to uznaje się i docenia jako rodzaj jagnięciny o zupełnie innym smaku i aromacie niż mięso z tradycyjnych ciężkich jagniąt i mięso z jagniąt ssących mleko matki z gospodarstw mlecznych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e496be76-7b39-4ccc-b564-f6e3028f930a