C/2026/1822

20.3.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1822)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Volailles de la Champagne»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Volailles de la Champagne»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Volailles de la Champagne» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Service compétent de l'Etat membre

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

La rubrique «Service compétent de l'état membre» est intégrée en indiquant les coordonnées de l'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), conformément au règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Groupement demandeur

Description

Les références au syndicat SYNDIM sont supprimées. Seule la reference au syndicat MALVOISINE est maintenue. Ses coordonnées postale et téléphonique sont actualisées et son courriel est ajouté.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Type de produit

Description

La rubrique relative au type de produit, anciennement défini par sa classe, est supprimée dans le cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description du produit

Description

Concernant les produits bénéficiant de l'IGP, la modification prévoit la production d'un produit supplémentaire à savoir le chapon de pintade.

La rubrique est complétée par une description du phénotype pour chacune des espèces et d'une description organoleptique visuelle commune à l'ensemble des espèces.

La surgélation des volailles est intégrée aux modes de commercialisation autorisés.

La possibilité de commercialiser les produits sous forme de découpe est étendue à toutes les espèces prévues par le cahier des charges. Leurs caractéristiques sont précisées. Elles peuvent provenir de carcasses pouvant présenter de légers défauts, mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A et la carcasse dont sont issus les morceaux de découpe ne peuvent pas avoir un poids minimal inférieur à 90 % du poids défini pour la volaille commercialisée entière.

Le champ d'application du cahier des charges est étendu, en plus de la viande de volailles, aux abats commercialisés seuls. Les abats concernés sont le foie, le gésier et le cœur.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire géographique

Description

L'aire géographique est modifiée pour ajouter 66 communes de cantons limitrophes situées entre des cantons limitrophes faisant partie de l'aire géographique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

Les éléments de traçabilité sont mis à jour et sont présentés sous forme d'un tableau synthétique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention du produit

Description

Sous rubrique 5.1 «Oisillons mis en place»

Les phénotypes pour chaque espèce sont rappelés dans cette sous-rubrique. Les souches et croisements de souches sont reconnus comme étant des souches rustiques à croissance lente.

Sous rubrique 5.2 «Alimentation des volailles»

La liste des catégories de matières premières autorisées est mise à jour en lien avec les évolutions reglementaires.

Le pourcentage minimal de céréales à 75 % est abaissé à 70 % pour toutes les volailles. La limite de 5 % maximal de colza dans la ration ainsi que l'exclusion d'huile de colza à plus de 5 % d'acide érucique sont supprimées.

Des précisions sont apportées sur les proportions de céréales en fonction des stades d'élevage.

La limitation de matières grasses totales à 5 % est supprimée.

La référence à la possibilité de distribuer des céréales sur parcours ainsi que l'interdiction à la distribution de facteurs de croissance sont supprimées.

La rubrique relative aux additifs est supprimée.

Sous rubrique 5.3 «Caractéristiques des bâtiments»

Les caractéristiques des bâtiments (superficies maximales, SAS sanitaires) et leurs aménagements (dimensions des trappes) sont détaillées.

Il est également précisé, qu'en bâtiment, l'élevage des volailles se fait au sol sur litière végétale.

Sous rubrique 5.4 «Densité bâtiment»

La durée entre le jour de l'enlèvement partiel (pratique de division de lots de volailles en cours d'élevage) et l'âge minimum d'abattage, pour les chapons, poulardes et chapons de pintades est précisée ainsi que les densités en bâtiment avant l'enlèvement partiel.

La densité avant enlèvement partiel pour la poularde est modifié de 6, 25 individus/m2 à 9 individus/m2.

Sous rubrique 5.5 «Parcours»

L'obligation d'installer des perchoirs dans les bâtiments ou les volières est précisée.

Comme pour les bâtiments, les surfaces minimales de parcours par animal et les âges maximum d'accès au parcours sont précisées.

Le parcours utilisé pour la sortie des animaux est décrit. Il est recouvert en majeure partie de végétation et ombragé (arbres, haies, bosquets). L'importance des arbres est mise en avant l'obligation pour chaque parcours de disposer d'un arbre tous les 20 m^2 de bâtiment, avec un minimum de 20 arbres

Sous rubrique 5.6 «Chaponnage»

Des précisions sur la conduite du chaponnage sont apportées (âge de réalisation, conditions à la réalisation).

Sous rubrique 5.7 «Claustration»

Des précisions sur la conduite de la claustation sont apportées: durée de 15 jours maximum pour les poulets destinés à un abattage à plus de 90 jours et les dindes de Noël et entre 2 et 4 semaines pour les chapons et poulardes, pourcentage minimum de céréales porté à 80 % pour les poulardes et chapons).

Sous rubrique 5.9 «Vide sanitaire»

L'obligation de réalisation d'un vide sanitaire et sa durée est ajoutée.

Sous rubrique 5.10 «Age à l'Abattage»

L'âge minimal à l'abattage de la poularde est abaissé de 126 jours à 120 jours. L'âge minimal d'abattage du chapon de pintade est ajouté.

Sous rubrique 5.11 «Conditions d'enlèvement et de transport des volailles»

Une mise à jeun des animaux de 5 heures minimum préalablement à l'enlèvement des volailles du site d'élevage est ajoutée.

La durée de transport entre le site d'élevage et l'abattoir est ajoutée: elle n'excède pas 3 heures ou 100 km.

Sous rubrique 5.12 «Attente avant abattage»

Un temps d'attente 30 minutes minimum est ajouté afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport.

Sous rubrique 5.13 «Qualité des viandes»

Les conditions de réalisation du ressuyage de la viande sont ajoutées.

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 96 heures maximum.

Il est ajouté que seule la surgélation par air pulsé est autorisée, la congélation est interdite.

Le paragraphe sur la mise en marché est retire.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements justifiant le lien avec le milieu géographique

Description

Les éléments justifiant le lien avec le milieu géographique ont été réécrits tout en permettant de distinguer les spécificités de l'aire géographique, du produit et du lien causal. Les éléments fondants le lien avec le milieu géographique ne sont pas modifiés. Le lien reste fondé sur l'utilisation de souches et de croisements adaptés à la sortie sur parcours, sur l'importance et la réputation de l'activité avicole au sein de l'aire géographique, sur les facteurs humains qui ont permis le maintien d'un élevage traditionnel ainsi que sur les caractéristiques du milieu favorisant l'élevage sur parcours. Les nombreuses illustrations et références historiques ont été supprimées.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Structure de contrôle

Description

Il est désormais mentionné les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: l'Institut National de l'origine et de la qualité (INAO) et la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Etiquetage

Description

Le paragraphe actuel est supprimé et remplacé par une phrase indiquant les éléments règlementaires obligatoires spécifiques aux indications géographiques.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

La rubrique est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Volailles de la Champagne»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Dénomination(s)**

«Volailles de la Champagne»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Les «volailles de la Champagne» sont des oiseaux de l'ordre des galliformes. Elles appartiennent à différentes familles et comptent plusieurs types d'animaux:

— Poulet, Poularde, Chapon

— Pintade, Chapon de pintade

— Dinde

Toutes sont issues de souches rustiques à croissance lente qui permettent une durée d'élevage longue et un abattage à la limite de la maturité sexuelle assurant ainsi une qualité optimale.

Elles sont élevées en plein air sur des parcours enherbés et arborés favorables à l'expression naturelle de ces souches pour exploiter les parcours ou dans des volières avec perchoirs.

Ces conditions d'élevage, associées à une alimentation à base de céréales, permettent d'obtenir des «Volailles de la Champagne» se caractérisant par des carcasses charnues dont la chair est ferme (pour les volailles crues). Elles présentent des filets rebondis et des dépôts de graisse marqués sur la face latérale des cuisses.

Selon les productions, les caractéristiques des produits finis sont les suivantes:

	Âge minimal d'abattage	Poids minimum (kg)	
		Effilé	Prêt à cuire (PAC)
Poulet	81 jours	1,3	1
Chapon	150 jours	2,9	2,5
Poularde	120 jours	1,95	1,65
Pintade	94 jours	1,1	0,85
Chapon de Pintade	150 jours	1,8	1,4
Dinde	140 jours	Mâle: 3,6 Femelle: 2,7	Mâle: 3,1 Femelle: 2,3

Les pièces entières sont issues de carcasses de classe A.

Les découpes peuvent provenir de carcasses:

— Classe A ou présentant de légers défauts, mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A;

— Dont le poids minimal ne peut être inférieur à 90 % des poids définis pour les volailles entières.

Les pièces entières sont présentées:

— «prêtes à cuire» (PAC) (volaille plumée, éviscérée, sans tête, avec ou sans tarse) conditionnées nues, sous film, sous atmosphère protectrice ou sous vide.

— «effilées» (volaille plumée, éviscérée avec tête, pattes et abats) conditionnées nues.

— Les découpes sont conditionnées nues, sous film, sous atmosphère protectrice ou sous vide.

— Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) lorsqu'ils sont commercialisés seuls sont conditionnés nus, sous film en contenant rigide, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les «Volailles de la Champagne», viande et abats, sont commercialisées en frais ou en surgelé.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Les «Volailles de la Champagne» sont nourries avec une alimentation composée de:

— 50 % minimum de céréales en phase de démarrage jusqu'à 29 jours hormis pour les dindes pour lesquelles la proportion est de 30 % au minimum.

— 70 % minimum de céréales pour les pintades, les chapons de pintades, les poulets et chapons de poulets, et de 50 % pour les dindes en phase de d'engraissement.

Le pourcentage de produit dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % en poids du total de la formule d'aliment sur toute la période d'élevage.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'élevage des volailles que ce soit les bâtiments comme les parcours sont situés dans l'aire géographique de l'IGP «Volailles de la Champagne».

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

—

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

Les départements de la Marne (51), de l'Aisne (02) et des Ardennes (08) dans leur intégralité ainsi que les communes des cantons des départements suivants:

Département de l'Aube (10):

Les communes des cantons d'Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine et Creney-près-Troyes à l'exception des communes de Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif, Creney-près-Troyes.

Les communes de Magnicourt, Joncreuil, Bailly-le-Franc, Donnement, Villeret, Chavanges, Arrembécourt, Lentilles, Balignicourt, Chalette-sur-Voire, Jasseines, Saint-Léger-sous-Margerie, Braux, Aulnay, Pars-lès-Chavanges, Montmorency-Beaufort, La Saulsotte, Montpothier, Barbuise, Périgny-la-Rose, Villenauxe-la-Grande, La Villeneuve-au-Châtelot, Plessis-Barbuise, Saint-Loup-de-Buffigny, La Fosse-Corduan, Origny-le-Sec, Orvilliers-Saint-Julien, Ossey-les-Trois-Maisons, Saint-Martin-de-Bossenay

Département de la Haute-Marne (52):

Les communes des cantons de Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 et Wassy.

Les communes de Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain, Chamouilley

Département de la Meuse (55):

Les communes des cantons d'Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain et Stenay à l'exception de Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville, Béthelainville

Les communes de Longeville-en-Barrois, Savonnières-devant-Bar, Combles-en-Barrois, Trémont-sur-Saulx, Fains-Véel, Beausite, Èvres, Les Trois-Domaines, Nubécourt, Seuil-d'Argonne, Beaulieu-en-Argonne, Foucaucourt-sur-Thabas, Pretz-en-Argonne, Waly, Lavoye, Brizeaux, Ippécourt, Autrécourt-sur-Aire, Velosnes, Thonne-les-Près, Thonnelle, Thonne-le-Thil, Flassigny, Thonne-la-Long, Montmédy, Jametz, Juvigny-sur-Loison, Louppy-sur-Loison, Chauvency-le-Château, Avioth, Breux, Marville, Han-lès-Juvigny, Remoiville, Verneuil-Grand, Quincy-Landzécourt, Vigneul-sous-Montmédy, Bazeilles-sur-Othain, Iré-le-Sec, Chauvency-Saint-Hubert, Écouviez, Villécloye, Verneuil-Petit, Bar-le-Duc

Département du Nord (59):

Les communes des cantons d'Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies et Sin-le-Noble

Département de l'Oise (60):

Les communes des cantons de Compiègne-1, Crépy-en-Valois et Noyon à l'exception de Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont, Carlepont.

Les communes de Croutoy, Chelles, Saint-Étienne-Roilaye, Pierrefonds, Hautefontaine, Cuise-la-Motte, Acy-en-Multien, Neufchelles, Rosoy-en-Multien, Cuvergnon, Marolles, Ormoy-Villers, Villers-Saint-Genest, Réez-Fosse-Martin, Bargny, Betz, Bouillancy, Ormoy-le-Davien, Mareuil-sur-Ourcq, Étavigny, Autheuil-en-Valois, Rouville, Boursonne, Brégy, Gondreville, Rouvres-en-Multien, Lévignen, Antilly, La Villeneuve-sous-Thury, Ivors, Boullarre, Thury-en-Valois, Varinfroy, Solente, Ognolles

Département de la Seine-et-Marne (77):

Les communes des cantons de Coulommiers et La Ferté-sous-Jouarre, à l'exception de Boissy-le-Châtel, Hautefeuille, Coulommiers, Pézarches, Maisoncelles-en-Brie, Touquin, Chailly-en-Brie, La Celle-sur-Morin, Aulnoy, Mauperthuis, Beautheil-Saints, Giremoutiers, Saint-Augustin, Mouroux, Poincy, Trilport, Fublaines, Montceaux-lès-Meaux, Germigny-l'Évêque, Nanteuil-lès-Meaux.

Les communes de Courchamp, Sancy-lès-Provins, Melz-sur-Seine, Beauchery-Saint-Martin, Augers-en-Brie, Cerneux, Chalautre-la-Grande, Léchelle, Villiers-Saint-Georges, Saint-Martin-du-Boschet, Voulton, Rupéreux, Beton-Bazoches, Les Marêts, Courtacon, Sourdun, Louan-Villegruis-Fontaine, Champcenest, Montceaux-lès-Provins.

Département de la Somme (80):

Les communes du canton de Péronne à l'exception de Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont, Étricourt-Manancourt

Les communes de Monchy-Lagache, Villecourt, Y, Athies, Muille-Villette, Offoy, Quivières, Brouchy, Tertry, Esmery-Hallon, Douilly, Croix-Moligneaux, Ham, Eppeville, Sancourt, Ennemain, Matigny, Ugny-l'Équipée

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☐ autres caractéristiques

Résumé du lien

Le lien à l'origine des «Volailles de la Champagne» est fondé sur sa réputation et les spécificités du produit liées au savoir-faire des éleveurs.

Spécificités de l'aire géographique

L'aire géographique occupe l'est du bassin parisien, sur substrat géologique majoritairement sédimentaire du tertiaire, du Crétacé supérieur en particulier (craie). Le paysage se dessine entre la succession de cuestas, alternant fronts de côtes décrivant des arcs globalement orientés nord-sud surmontés de revers formant de vastes plateaux, percées du nord au sud par l'Aisne, la Marne, l'Aube et la Seine. Le relief offre ainsi des situations variées, de plaines de coteaux et de plateaux, dans des paysages plutôt ouverts qui présentent des variations de sols, de topographie et d'expositions qui ont favorisé une forte diversité de pratiques agricoles: de la viticulture à l'élevage, en passant par les grandes cultures sur les terres les plus fertiles et facilement mécanisables. Dans des espaces très ruraux, il en résulte aujourd'hui une économie agricole diversifiée avec une répartition foncière qui bénéficie largement aux grandes exploitations en grandes cultures, aux exploitations nombreuses en polyculture-élevage et aux plus petites exploitations spécialisées (viticole).

L'aire géographique présente un climat océanique altéré avec une faible influence continentale. La pluviométrie annuelle est assez élevée et caractérisée par des précipitations régulières tout au long de l'année, ce qui se traduit par un ensoleillement faible (moins de 1 700h/an en moyenne). Les écarts de température été/hiver sont assez marqués (hiver rudes et été chauds à tendance orageuse) avec des intersaisons douces. L'effet du relief sur ces conditions apparaît globalement faible, avec néanmoins des variations localisées en particulier liées au front de la côte d'Île de France. Ce climat est particulièrement favorable à la pousse de l'herbe dans les plaines et notamment en Champagne humide.

L'aire géographique présente de vastes zones rurales peu denses, ponctuées par des grandes agglomérations fortement peuplées: Reims en position centrale, reliée par les grands axes de communication à Saint-Quentin, Charleville-Mézières et Châlons-en-Champagne en périphérie. Si la proximité de Paris et les conditions favorables aux grandes cultures sur les plateaux de Champagne ont privilégié les céréales et les grandes cultures, là où vigne n'est pas plantée, la production de volailles en polyculture-élevage s'est développée dans les zones plus rurales, en bénéficiant à l'époque d'un approvisionnement proche en céréales, d'une pousse d'herbe favorisée par les conditions climatiques, de facilités de parcours et grâce à l'emploi de races rustiques bien adaptées à la rudesse des hivers.

Spécificités du produit

Les «volailles de la Champagne» sont issues de souches rustiques, à croissance lente, qui permettent une durée d'élevage longue, sur des parcours enherbés et arborés.

Leur état d'engraissement permet d'obtenir des volailles avec des carcasses charnues dont la chair, à cru, est ferme. Elles présentent des filets rebondis et des dépôts de graisse marqués sur la face latérale des cuisses.

Lien causal

La production des «Volailles de la Champagne» s'est développée grâce à des espaces naturels variés que ce soit à l'échelle de l'aire géographique ou au niveau des exploitations agricoles.

Les hommes ont façonné des systèmes d'exploitation complémentaires pour valoriser au mieux l'ensemble des terres, à savoir la polyculture-élevage et notamment la production de céréales, et d'élevage.

Le choix de souches rustiques avec un climat océanique aux influences continentales rend possible l'accès aux parcours toute l'année. Les volailles peuvent ainsi ingérer l'herbe présente sur parcours sans difficulté.

L'alimentation est complétée notamment par des céréales, à hauteur de 70 % au minimum en phase d'engraissement.

L'accès au parcours, l'alimentation proposée, et la durée d'élevage longue permettent aux volailles de s'engraisser lentement et ainsi obtenir des carcasses charnues dont la chair des volailles crues est ferme avec des filets rebondis et des dépôts de graisse marqués sur la face latérale des cuisses.

La proximité des pôles urbains, assez faciles d'accès de surcroît, assure des débouchés à cette production et ont contribué à la réputation des volailles mises en valeur dans des recettes.

L'ensemble de ces éléments confère au produit fini une qualité reconnue et donc une réputation comme en témoignent les médailles obtenues au Concours Général Agricole de Paris depuis 1998. Les dernières médailles obtenues par l'IGP «Volailles de la Champagne» sont d'argent pour le poulet blanc et le poulet jaune en 2023 et 2025 et de bronze pour le poulet jaune en 2022.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-adb8c281-1cb3-499e-ad36-4df85dd44b9c