C/2026/4213

30.7.2026

**Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27** [1]

(C/2026/4213)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

**(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)**

**"Fin gras/Fin gras du Mézenc"**

**Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026**

1. **Isem il-prodott**

"Fin Gras/Fin Gras du Mézenc"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

*Isem*

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Settur Agroalimentari u għas-Sovranità tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-applikazzjoni għal emenda tad-DOP "Fin Gras/Fin Gras du Mézenc" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni; speċifikament:

(a) ma tinvolvix bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta;

(b) ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda "standard".

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

*Titolu*

Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Deskrizzjoni*

Fil-paragrafu “trasport u skarnar” tħassar ir-rekwiżit li l-karkassa trid tkun akkumpanjata mill-widna tal-annimal. Dan ir-rekwiżit tneħħa peress li l-widnejn fir-refriġeraturi joħolqu riskju għas-saħħa. Innota li t-traċċabilità tal-karkassi tiġi żgurata dejjem b'mod affidabbli bil-konformità mar-regoli ġenerali u mal-proċedura ta' traċċabilità għall-biċċeriji.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

*Titolu*

Referenzi għall-korp ta' kontroll

*Deskrizzjoni*

Id-dettalji ta' kuntatt tal-INAO u tad-Direttorat Ġenerali għall-Kompetizzjoni, l-Affarijiet tal-Konsumatur u l-Prevenzjoni tal-Frodi (DGCCRF) ġew aġġornati.

It-taqsima ġiet aġġornata biex tiċċita d-dispożizzjonijiet fis-seħħ.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

**Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli**

**“Fin Gras/Fin Gras du Mézenc”**

**Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-0545-AM01 — 13.7.2026**

1. **Isem/Ismijiet**

“Fin Gras/Fin Gras du Mézenc”

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Franza

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

02 – LAĦAM U ĠEWWIENI TAL-LAĦAM LI JITTIEKEL

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Id-denominazzjoni tal-oriġini “Fin Gras/Fin Gras du Mézenc” tista' tingħata biss lil laħam taċ-ċanga li ġej minn erieħ li għandhom mill-inqas 24 xahar jew minn għoġġiela ta' mill-inqas 30 xahar. Huwa prodott staġunali. Il-bhejjem jiġu skarnati mill-1 ta' Frar sal-31 ta' Mejju inkluż, wara li jkunu ssemmnu bil-mod ġewwa mqawel matul ix-xitwa, l-iktar bil-ħuxlief.

Il-bhejjem jintgħażlu b'mod rigoruż fi stadji differenti matul ħajjithom, partikolarment qabel u wara l-perjodu tat-tismin abbażi ta' kriterji marbuta mal-iżvilupp tal-iskeletru u l-muskoli tagħhom, il-kisja tax-xaħam tagħhom mkejla permezz ta' pressjoni, l-abbiltajiet funzjonali tagħhom u d-dehra ġenerali tagħhom.

Il-karatteristiċi tal-karkassi u tal-laħam jirriżultaw minn perjodu twil u progressiv ta' tismin bl-użu ta' ħuxlief Mézenc u ta' għażla rigoruża tal-bhejjem fi stadji differenti matul ħajjithom.

Il-karkassi jrid ikollhom il-karatteristiċi li ġejjin:

— il-klassi tal-konformazzjoni E, U, jew R u l-klassi tat-tismin 2, 3 jew 4, skont l-Iskala EUROP tal-UE għall-klassifikazzjoni tal-karkassi tal-bovini adulti,

— il-piż għal skopijiet ta' taxxa (jew piż kiesaħ): mill-inqas 280 kg għall-erieħ u mill-inqas 320 kg għall-barrin ħosien,

— minn kisja sħiħa għal kisja ħafifa bix-xaħam, mingħajr depożiti lokalizzati ta' xaħam,

— il-kisja ta' xaħam tvarja minn abjad għal abjad kremuż.

Il-laħam huwa ta' kulur aħmar jgħajjat għal aħmar fil-vjola. Għandu dehra rħamata (jiġifieri għandu depożiti tax-xaħam intramuskulari). Il-laħam jitqiegħed għall-bejgħ imkessaħ, iżda ma jridx ikun iffriżat u jitħalla jinħall. Il-laħam huwa tari għal tari ħafna, lixx u mmerraq b'togħma intensa u li ddum fil-halq, li tvarja ftit skont jekk jisserviex nej, stuffat jew mixwi.

Il-laħam jinqata' għall-bejgħ bl-imnut meta jinbiegħ lill-konsumatur finali.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

-

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Twelid, trobbija, tismin u skarnar.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

-

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Sakemm jitwasslu għand id-distributur finali, il-karkassa u l-qatgħat li joħorġu minnha jkollhom tikketta li tindika mill-inqas dan li ġej:

— id-denominazzjoni,

— il-logo tad-DOP tal-Unjoni Ewropea,

— in-numru ta' identifikazzjoni nazzjonali tal-bhima jew in-numru tal-biċċerija,

— in-numru tal-farm tal-bidwi,

— l-isem u l-indirizz tal-biċċerija u n-numru tal-awtorizzazzjoni tagħha,

— id-data tal-iskarnar,

— għal-laħam għax-xiwi jew għall-forn, bl-eċċezzjoni tal-istejk, it-taħrika tal-falda u l-flett, il-kliem "il-laħam immatura bl-għadma għal mill-inqas 10 ijiem sħaħ bejn id-data tal-iskarnar tal-annimali u d-data tal-bejgħ bl-imnut lill-konsumatur finali".

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tinkludi l-cantons u l-muniċipalitajiet li ġejjin:

— Id-Dipartiment ta' Ardèche:

Il-Canton ta' Antraigues-sur-Volane: kollu kemm hu;

Il-Canton ta' Aubenas: il-muniċipalitajiet ta' Aubenas u Mercuer;

Il-Canton ta' Burzet: il-muniċipalitajiet ta' Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie;

Il-Canton ta' Le Cheylard: il-muniċipalitajiet ta' Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades;

Il-Canton ta' Coucouron: il-muniċipalitajiet ta' Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron;

Il-Canton ta' Montpezat-sous-Bauzon: kollu kemm hu;

Il-Canton ta' Privas: il-muniċipalitajiet ta' Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras;

Il-Canton ta' Saint-Agrève: il-muniċipalità ta' Mars;

Il-Canton ta' Saint-Etienne-de-Lugdarès: il-muniċipalitajiet ta' Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne;

Il-Canton ta' Saint-Martin-de-Valamas: il-muniċipalitajiet ta' Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial;

Il-Canton ta' Saint-Pierreville: il-muniċipalitajiet ta' Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua;

Il-Canton ta' Thueyts: il-muniċipalità ta' Astet;

Il-Canton ta' Vals-les-Bains: il-muniċipalitajiet ta' Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains.

— Id-Dipartiment ta' Haute-Loire:

Il-Canton ta' Fay-sur-Lignon: kollu kemm hu;

Il-Canton ta' Le Monastier-sur-Gazeille: il-muniċipalitajiet ta' Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles;

Il-Canton ta' Le Puy-en-Velay: il-muniċipalitajiet ta' Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy;

Il-Canton ta' Le-Puy-en-Velay Nord: il-muniċipalitajiet ta' Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac;

Il-Canton ta' Le Puy-en-Velay (Lvant): il-muniċipalitajiet ta' Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade;

Il-Canton ta' Le Puy-en-Velay (Punent): il-muniċipalità ta' Espaly-Saint-Marcel;

Il-Canton ta' Le Puy-en-Velay (Xlokk): il-muniċipalitajiet ta' Arsac-en-Velay, Coubon;

Il-Canton ta' Saint-Julien-Chapteuil: il-muniċipalitajiet ta' Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac;

Il-Canton ta' Tence: il-muniċipalità ta' Mazet-Saint-Voy;

Il-Canton ta' Yssingeaux: il-muniċipalitajiet ta' Araules, Yssingeaux.

— Id-Dipartiment ta' Lozère:

Il-Canton ta' Langogne: il-muniċipalità ta' Langogne.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

*Sommarju tar-rabta*

*Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Iż-żona ġeografika tinsab fuq il-fruntiera tal-Lvant tal-Massif Central, mhux il-bogħod minn Puy en Velay, u hija kkonċentrata fuq il-medda għolja ta' Mézenc.

It-trobbija tal-frat fiż-żona hija influwenzata mill-plateau ta' Mézenc fejn żviluppaw prattiki speċifiċi ta' trobbija u tismin bl-użu ta' mergħat u ħuxlief li jinsabu f'altitudnijiet ta' bejn 1 100 m u 1 500 m. Iż-żona hija kkaratterizzata wkoll minn għadd ta' prattiki lokali marbuta mal-konsum tal-"Fin Gras/Fin Gras du Mézenc" u l-bejgħ tiegħu fil-ħwienet tradizzjonali tal-laħam, il-metodu tal-iskarnar u t-trasport tal-bhejjem lejn il-biċċeriji, akkumpanjati mill-bdiewa. F'termini ġeoloġiċi, ir-reġjuni muntanjużi huma konsistentement għoljin minħabba attività vulkanika preċedenti, b'ħamrija fonda u kemxejn aċiduża.

Il-klima hija ta' tip kontinentali b'influwenzi Mediterranji. It-temperaturi għoljin, kif ukoll in-nuqqas ta' ilma, jipprevalu fl-aħħar ta' Ġunju u matul Lulju, li għalhekk huwa żmien ideali għat-tkabbir tal-ħuxlief fil-mergħat tal-Massif Mézenc. Dawn il-kundizzjonijiet naturali jikkontribwixxu għal flora diversa u distintiva fuq il-Massif u għat-tkabbir tal-ħuxlief f'altitudni għolja iktar minn normal.

Il-mergħat ta' Mézenc ilhom magħrufa għall-kwalità tagħhom sa mis-seklu 18. Fl-1995, sar "inventarju tal-flora tal-mergħat tal-ħuxlief u tar-ragħa ta' Mézenc" li jiżvela flora notevolment diversa, tipika tal-klima friska tal-muntanji (vjoli, bistorta, bużbież tal-Alpi, millieġ tal-imriegħi bil-weraq wesgħin). L-analiżi tal-ħuxlief ta' Mézenc ikkonfermat b'mod ċar il-valur nutrittiv tiegħu li huwa ferm ogħla mill-medja għall-ħuxlief tal-muntanji stabbilita mill-INRA (Istitut Nazzjonali għar-Riċerka Agrikola). Il-bużbież tal-Alpi (*Meum Athamanticum Jacq.*), magħruf lokalment bħala "Cistre" huwa simboliku tal-mergħat tal-ħuxlief ta' Mézenc. Il-post uniku ta' Mézenc, fejn il-ħuxlief jinħasad sa 1 500 m 'il fuq mil-livell tal-baħar, ifisser li din il-pjanta tinsab fil-ħuxlief u għalhekk tiġi kkunsmata mill-bhejjem (li jirrifjutaw li jikluha friska). Din tagħti lill-ħuxlief togħma distinta. F'massivi oħra din il-pjanta tinstab f'mergħat tas-sajf u għalhekk ma tiġix ikkunsmata.

Sistema oriġinali ta' produzzjoni agrikola żviluppat fiż-żona: il-mergħat tal-ħuxlief jintużaw biex jitrabbew l-ifrat fir-reġjuni muntanjużi ('il fuq minn 1 100 m), li fi bnadi oħra huma riservati għall-mergħa tas-sajf.

Il-bhejjem ma jitrabbewx biex jikbru kemm jistgħu iżda b'mod li jsir l-aqwa użu possibbli tal-għalf disponibbli. Il-bhejjem jikbru b'rata regolari billi r-ragħa fis-sajf rarament jiġi affettwat minn nuqqas ta' ħaxix, minħabba l-assenza ta' perjodi twal ta' nixfa. Ix-xaħam jiġi depożitat b'mod uniformi, għalkemm ikun aktar ikkonċentrat matul l-istadji finali.

Il-bdiewa taż-żona żviluppaw tekniki speċjali għat-tkabbir tal-ħuxlief, li jinkludu t-tnixxif tal-ħuxlief fil-mergħat, u l-għażla tal-aqwa ħuxlief għall-perjodu tas-simna. Il-bhejjem li jintgħażlu biex jissemmnu jrid ikollhom struttura fiżika adattata li tippermettilhom li jissemmnu bil-mod bil-ħuxlief matul ix-xitwa. Għal dan il-għan, il-bdiewa jagħżlu l-bhejjem matul il-ħajja tagħhom abbażi ta' kriterji marbuta mal-iżvilupp tal-iskeletru u l-muskoli tagħhom, il-ħiliet funzjonali tagħhom, il-potenzjal li jissemmnu, u d-dehra ġenerali tagħhom. Meta jidħlu fl-imqawel iridu jkunu mhux imsemmna biżżejjed sabiex jibqgħu jissemmnu bil-mod u b'attenzjoni bil-ħuxlief matul ix-xitwa.

Kull sena, jintgħażel għadd żgir ta' bhejjem minn kull farm li jipproduċi l-"Fin Gras/Fin Gras du Mézenc". Il-perjodu bil-mod tat-tismin ibbażat fuq il-ħuxlief jibda mhux aktar tard mill-bidu ta' Novembru u jdum mill-inqas 110 ijiem minn meta l-bhejjem jidħlu għall-ewwel darba fl-imqawel. Jitmexxew hemm individwalment aktar milli fi gruppi u l-ħuxlief jingħata fil-forma ta' grixa sabiex jikkunsmaw kemm jista' jkun minnu. Kull annimal jingħata għalf adattat għal-livell tat-tismin tiegħu u skont id-data meta huwa mistenni li jinbiegħ. It-teknika tradizzjonali tat-tismin użata għall-"Fin Gras/Fin Gras du Mézenc" tippermetti li tifforma kisja ta' xaħam, li se tipproteġi l-karkassa mill-ossidazzjoni waqt il-perjodu ta' maturazzjoni. Din tipproduċi karkassi li huma adattati għal perjodu twil ta' maturazzjoni (sa 20 jew 30 jum) mingħajr ma l-laħam jiddeterjora.

L-iskarnar tal-"Fin Gras/Fin Gras du Mézenc" jinkludi prattiki tradizzjonali li jippreservaw il-propensità tal-laħam għal perjodu twil ta' maturazzjoni. B'mod partikolari, huwa pprojbit li l-karkassi jinħaslu (sakemm ma jitħammġux aċċidentalment) jew li titneħħa l-kisja ta' xaħam tagħhom. Tingħata attenzjoni li l-karkassi jitkessħu b'mod ġentili u li ma jkunx hemm tnaqqis f'daqqa tat-temperatura.

Kemm il-"Fin Gras" kif ukoll il-"Fin Gras" akkumpanjat mid-denominazzjoni ġeografika "Mézenc" huma l-ismijiet tradizzjonali użati biex jirreferu għal dan il-prodott distintiv tal-laħam taċ-ċanga.

*Speċifiċità tal-prodott*

Il-laħam jinkiseb minn bhejjem imrobbija fuq ħaxix u ħuxlief tar-reġjuni muntanjużi, li f'postijiet oħra huma riżervati għall-mergħa tas-sajf.

Il-karkassi jkollhom kisja sħiħa għal kisja ħafifa bix-xaħam, mingħajr depożiti lokalizzati ta' xaħam. Il-kisja ta' xaħam hija bajda għal bajda kremuża. Il-laħam huwa ta' kulur aħmar jgħajjat għal aħmar fil-vjola. Għandu dehra rħamata (jiġifieri għandu depożiti tax-xaħam intramuskulari).

Il-laħam bid-denominazzjoni "Fin Gras/Fin Gras du Mézenc" għandu kwalitajiet distintivi marbuta mal-mod kif jitrabbew il-bhejjem u mal-pjanti tal-plateau ta' Mézenc użati għall-għalf. Dan huwa vverifikat permezz tat-tidwiq tal-laħam, kemm nej kif ukoll imsajjar, u permezz tal-analiżijiet tal-laboratorju.

*Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għal IĠP)*

Il-kundizzjonijiet ġeoloġiċi tal-plateau ta' Mézenc, l-altitudni u t-temp flimkien jipproduċu flora varjata li hija adattata tajjeb b'mod partikolari għall-produzzjoni ta' ħuxlief ta' kwalità eċċellenti, imnixxef fil-mergħat. Studji wrew rabta bejn il-kwalitajiet terpeniċi tal-ħuxlief prodott f'Mézenc (fejn il-bużbież tal-Alpi huwa l-pjanta emblematika) u t-terpene li jinsab fix-xaħam tal-laħam.

Karatteristika speċjali ta' dan il-proċess ta' produzzjoni hija li huwa bbażat fuq perjodu ta' tismin li jsir bil-mod matul ix-xitwa bl-użu ta' ħuxlief ta' kwalità u togħma eċċellenti, li jippermetti li l-bhejjem jissemmnu bl-aqwa mod wara 110 jum fl-imqawel. Il-bhejjem jikkonsmaw kwantitajiet kbar ta' ħuxlief bis-saħħa tat-tekniki tal-għalf użati.

L-attenzjoni individwali li jingħataw il-bhejjem u l-għażla tagħhom b'attenzjoni kbira matul ħajjithom skont il-kwalitajiet speċifiċi tagħhom jiżguraw li jinżammu biss dawk li l-iktar jistgħu jibbenifikaw minn perjodu ta' tismin bil-mod, ibbażat fuq il-ħuxlief. Dan iwassal għal bhejjem eċċezzjonali li jipproduċu laħam b'togħma bnina.

Il-karatteristiċi tal-prodott huma marbuta kemm mal-kundizzjonijiet ambjentali u kif ukoll mal-flora naturali li tirriżulta, u wkoll mal-prattiki ta' trobbija li ġew żviluppati fiż-żona (produzzjoni ta' ħuxlief ta' kwalità għolja, l-għażla tal-bhejjem, perjodu twil ta' tismin ibbażat fuq il-ħuxlief matul ix-xitwa …). It-tismin twil u bbażat fuq il-ħuxlief tal-bhejjem akbar fl-età jipproduċi kisja ta' xaħam bajda u karkassi b'kisja sħiħa ta' xaħam sa xaħmin (mingħajr depożiti lokalizzati ta' xaħam), li huwa marbut ħafna mad-dehra rħamata tal-laħam u t-togħma distintiva tiegħu.

Il-karkassi jżommu l-karatteristiċi speċifiċi tagħhom u l-potenzjal tagħhom għall-maturazzjoni bis-saħħa tal-ħin qasir biex jiġu ttrasportati lejn il-biċċerija u tal-prattiki li jirrispettaw il-prodott matul il-proċess tal-iskarnar.

Il-bdiewa, l-impjanti tal-biċċeriji u l-bejjiegħa tal-laħam huma kollha ħoloq essenzjali marbuta fl-istess katina ta' produzzjoni tal-"Fin Gras/Fin Gras du Mézenc". Dan il-prodott jinbiegħ b'mezzi tradizzjonali ta' bejgħ: il-bejjiegħa tal-laħam imorru f'dawk il-biċċeriji li jkunu l-eqreb għall-ħwienet tagħhom biex jiskarnaw il-bhejjem li jkunu għażlu waqt li jkunu qegħdin jitrabbew. Sal-lum, il-bejjiegħa tal-laħam għadhom jorganizzaw wirjiet quddiem il-ħwienet tagħhom ta' frat imżejna bil-fjuri għall-Għid. Il-wirjiet agrikoli li għadhom isiru, ilaqqgħu l-bdiewa tal-bhejjem u l-bejjiegħa tal-laħam li jippromwovu dan il-prodott staġonali bir-reputazzjoni stabbilita sew.

**Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e3b5c792-654a-4082-8c85-25422f6d804a