C/2026/1835

20.3.2026

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/2026/1835)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

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

"Saint-Nectaire"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Isem il-prodott**

"Saint-Nectaire"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

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

Franza

5. **Isem tal-awtoritajiet ta' pajjiż terz jew tal-grupp ta' produtturi stabbilit jew residenti f'pajjiż terz li jikkomunika l-emenda standard lill-Kummissjoni**

Kunjom

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

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

It-talba għal emenda tad-DOP "Saint-Nectaire" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, jiġifieri:

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

(b) ma tirriskjax li tħassar ir-rabta mal-ambjent ġeografiku;

(c) jew tinvolvi aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li t-talba hija għal emenda standard.

[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).

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

Titolu

Awtorità kompetenti fl-Istat Membru

Deskrizzjoni

Id-dettalji ta' kuntatt tal-awtorità kompetenti tal-Istat Membru huma aġġornati.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Grupp applikant

Deskrizzjoni

Id-dettalji ta' kuntatt tal-grupp applikant huma aġġornati.

Il-kompożizzjoni tal-grupp applikant hija sostitwita bil-kitba li ġejja:

"Kompożizzjoni: Kwalunkwe persuna fiżika jew ġuridika, li tipparteċipa effettivament fl-attivitajiet tal-produzzjoni, tal-ipproċessar jew tal-produzzjoni previsti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-DOP 'Saint-Nectaire'."

L-indikazzjoni tal-istatus legali tal-grupp applikant hija rtirata.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Tip ta' prodott

Deskrizzjoni

It-taqsima relatata mat-tip ta' prodott, li qabel kienet iddefinita mill-klassi tiegħu, hija mħassra.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Definizzjoni taż-żona ġeografika

Deskrizzjoni

Ġie speċifikat li l-lista tal-muniċipalitajiet inklużi fit-territorju taż-żona ddefinita fil-punt 4.7 tad-Dokument Uniku hija stabbilita abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2025. Din il-lista ġiet aġġornata fuq din il-bażi, mingħajr ma nbidlu l-konfini taż-żona definita fil-punt 4.7 tad-Dokument Uniku.

Tiżdied is-sentenza "Il-mapep li jirrappreżentaw iż-żona ġeografika huma disponibbli fuq is-sit web tal-Institut national de l'origine et de la qualité."

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Elementi li juru li l-prodott joriġina miż-żona ġeografika

Deskrizzjoni

Żdied obbligu għall-produtturi li jissottomettu lill-grupp dikjarazzjoni tad-dħul fil-merħla tal-ħalib ta' annimali mwielda u/jew imrobbija barra ż-żona ddefinita fil-punt 4.7 tad-Dokument Uniku, fejn huma eliġibbli. Din id-dikjarazzjoni tippermetti lill-grupp jimmonitorja dawn l-annimali.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni

Deskrizzjoni

Ġiet miżjuda l-possibbiltà għal produttur li jdaħħal fil-merħla tiegħu annimali mwielda u/jew imrobbija barra ż-żona ddefinita fil-punt 4.7 tad-Dokument Uniku, irrispettivament mir-razza tagħhom, matul it-3 snin ta' wara d-data tal-ewwel awtorizzazzjoni tiegħu jew ir-ritorn tiegħu fl-azjenda.

It-tiġdid ġenerazzjonali u l-akkwiżizzjoni tal-azjendi agrikoli huma sfida ewlenija għall-futur tas-settur ta' "Saint-Nectaire". Id-dispożizzjoni miżjuda hija maħsuba biex tiffaċilita l-istabbiliment ta' produtturi ġodda li jistabbilixxu merħla tal-ħalib jew jieħdu f'idejhom azjenda li l-merħla tagħha ma tkunx numeruża biżżejjed biex tiġi żgurata l-vijabbiltà tal-azjenda. Dawn il-produtturi jeħtieġu għadd kbir ta' annimali disponibbli fl-istess ħin biex jiżguraw l-attività tagħhom, u l-għadd ta' annimali mwielda u mrobbija fiż-żona ddefinita fil-punt 4.7 tad-Dokument Uniku disponibbli għax-xiri mhuwiex biżżejjed biex jissodisfa l-ħtiġijiet tagħhom.

Id-dispożizzjonijiet dwar l-oriġini tal-merħla tal-ħalib tneħħew mid-Dokument Uniku peress li ma jikkonċernawx direttament il-materja prima użata.

☑ L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

Titolu

Referenzi għall-istrutturi ta' kontroll

Deskrizzjoni

Id-dettalji ta' kuntatt tal-korpi ta' spezzjoni għandhom jiġu aġġornati.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Elementi speċifiċi tat-tikkettar

Deskrizzjoni

Minflok is-sentenza "It-tikkettar tas-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea huwa obbligatorju", sabiex il-konsumaturi jiġu infurmati, huwa ddikjarat li t-tikkettar tal-ġobnijiet jinkludi fl-istess kamp viżiv l-isem tad-DOP u s-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea, flimkien mal-informazzjoni obbligatorja prevista fir-regoli dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel.

☑ L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

Titolu

Rekwiżiti nazzjonali

Deskrizzjoni

It-tabella tal-punti prinċipali li għandhom jiġu vverifikati hija aġġornata biex minn naħa tqis l-emenda tat-taqsima "deskrizzjoni tal-prodott" u min-naħa l-oħra tadatta l-metodi ta' evalwazzjoni kif meħtieġ f'konformità mal-pjan ta' kontroll.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Saint-Nectaire"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Isem/Ismijiet**

"Saint-Nectaire"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

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

Franza

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

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

0406 - Ġobon u baqta

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

Is-"Saint-Nectaire" huwa ġobon magħmul eskluživament mill-ħalib tal-baqar ittrattat bit-tames, b'taħlita nofsha iebsa, ippressat, mhux imsajjar, iffermentat u mmellaħ. Il-prodott fih minimu ta' 45 gramma xaħam għal kull 100 gramma ġobon imnixxef. Il-kontenut ta' materja niexfa tiegħu m'għandux ikun inqas minn 50 g għal kull 100 g ta' ġobon matur.

Huwa forma ta' ċilindru li jidjieq kemmxejn b'dijametru ta' 20 sa 24 cm u għoli ta' 3,5 sa 5,5 cm b'piż bejn 1,450 kilogramma u 1,950 kilogramma. Il-perjodu minimu tal-maturazzjoni tal-ġobon huwa ta' 28 jum wara li jitqiegħed fil-kantina.

Is-"Saint-Nectaire" jista' wkoll jiġi magħmul f'daqs iżgħar, b'dijametru ta' 12 sa 14 cm u għoli ta' 3,5 sa 4,5 cm, b'piż bejn 0,500 kg u 0,700 kg. F'dan il-każ, il-perjodu tal-maturazzjoni minimu jonqos għal 21 jum wara li l-ġobon jitqiegħed fil-kantina.

It-taħlita ratba u kremuża, li tinħall meta tiġi manipolata, għandha lewn l-avorju u jista' jkollha xi ftit toqob żgħar mifruxin mal-ġobna kollha.

Il-ġobon għandu l-qoxra bit-tikek tal-moffa b'mod ugwali fuq iż-żewġ naħat. Skont il-livell ta' maturazzjoni, il-moffa hija bajda, kannella jew griża u tista' tidher fi sfond lewn il-krema li jagħti għall-oranġjo, u jista' wkoll jisfuma fl-isfar u/jew fl-aħmar. Il-ġobon li b'mod uniformi huwa abjad, oranġjo jew iswed huwa eskluż.

It-togħma hija nadifa, ħelwa, kemxejn mielħa, mhux aċiduża wisq, b'varjetà ta' togħmiet tal-ħalib (ħalib frisk, krema u butir) u l-aromi marbuta mal-proċess tal-maturazzjoni (il-kantina, il-firxa ta' tiben, tal-art u l-veġetazzjoni), sikwit għandu togħma delikata u ħafifa ta' lewż.

Il-ġobon kopert mid-denominazzjoni ta' oriġini "Saint-Nectaire" jista' jiġi ppreżentat ukoll f'porzjonijiet ippakkjati, fejn kull biċċa jkollha parti mill-qoxra li tikkaratterizzata d-denominazzjoni.

4.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja niexfa tar-razzjon totali annwali (razzjon bażiku u għalf supplimentari) tal-baqar tal-ħalib jinkludi minimu ta' 70 % ta' ħaxix taż-żona ddefinita fil-punt 4.7.

Mhux l-għalf kollu jiġi neċessarjament miż-żona ddefinita fil-punt 4.7 billi l-altitudni u l-klima teknikament ma jippermettux il-produzzjoni tiegħu fi kwantitajiet suffiċjenti.

Peress li l-biċċa l-kbira tar-razzjon tal-baqar tal-ħalib jiġi miż-żona ġeografika, l-impatt tal-għalf estern fuq il-karatteristiċi tal-prodott, prinċipalment minħabba l-ambjent ġeografiku, huwa limitat.

Ir-razzjon bażiku tal-baqar tal-ħalib huwa magħmul esklussivament minn ħaxix.

Il-baqar tal-ħalib għal minimu ta' 160 jum fis-sena. Matul il-jiem tar-ragħa, l-għalf aħdar kollu huwa pprojbit.

Barra mill-perjodu li jirgħu, il-ħaxix imqassam fil-forma ta' għalf niexef b'kontenut ta' materja niexfa ta' aktar minn 80 % irid jagħmel mill-inqas 60 % tal-porzjon bażiku tal-baqar tal-ħalib bħala materjal niexef.

Il-materja prima u l-addittivi użati fl-għalf supplimentari tal-merħla tal-ħalib huma speċifikati f'lista pożittiva. L-użu tagħhom huwa limitat għal 1 800 kg kull sena għal kull baqra tal-ħalib, ikkalkolati bħala materja mhux ipproċessata minbarra x-xorrox, iż-żbul tal-qamħirrun u ż-żerriegħa tal-qamħirrun ikkalkolati bħala materja niexfa.

Il-konsum bażiku annwali tal-erħiet huwa magħmul esklussivament minn ħaxix, mill-inqas 40 % minnu jiġi miż-żona ddefinita fil-punt 4.7, u possibilment mit-tiben.

Fl-għalf tal-annimali huma awtorizzati biss il-pjanti, il-prodotti sekondarji u l-għalf supplimentari derivati minn prodotti mhux transġeniċi. Il-kultivazzjoni ta' għelejjel trasġeniċi hija pprojbita f'kull żona tal-azjendi agrikoli li jipproduċu l-ħalib maħsub għall-ipproċessar f'ġobon bid-denominazzjoni ta' oriġini "Saint-Nectaire". Din il-projbizzjoni tapplika għat-tipi kollha ta' pjanti li jingħataw bħala għalf lill-annimali fl-azjenda u għall- għellejjel kollha li jistgħu jikkontaminaw impjanti bħal dawn.

4.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-produzzjoni tal-ħalib u l-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-ġobon iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ*

—

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

Minbarra l-informazzjoni obbligatorja prevista fil-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikketti tal-ġobon bid-denominazzjoni tal-oriġini "Saint-Nectaire" għandu jkollhom fuqhom, fl-istess kamp viżiv:

— L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini miktub b'ittri li jkunu tal-anqas ta' daqs ekwivalenti għal żewġ terzi tad-daqs tal-akbar ittri li jidhru fuq it-tikketta;

— Is-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea.

Minbarra t-termini regolatorji applikabbli għall-ġobon kollu, huwa pprojbit l-użu ta' kwalunkwe aġġettiv jew kliem ieħor skont id-denominazzjoni ta' oriġini fuq it-tikkettar, ir-reklamar, il-fatturi u d-dokumenti kummerċjali, għajr:

— għal marki kummerċjali jew marki ta' produzzjoni speċifiċi,

— il-kliem "Il-foraġġ tal-azjenda/i tagħna huwa magħmul esklussivament minn bur u ħuxlief", "manifatturat minn ħalib 100 % tar-razza ta' Salers", "manifatturat minn ħalib 100 % tar-razza ta' Ferrandaise", "maturazzjoni f'kantina naturali", perjodu ta' maturazzjoni speċifika ta' 28 jum, "maturazzjoni fuq it-tiben", "maturazzjoni fl-azjenda agrikola", "maturazzjoni fuq l-injam tal-qastan" u "maturazzjoni fuq l-injam tal-prinjoli". F'kull każ, it-test ma jistax ikun iktar minn żewġ terzi tad-daqs tad-denominazzjoni "Saint-Nectaire",

— il-kliem "prodott f'settur tal-ħalib" jew kull indikazzjoni li tindika l-oriġini tal-ġobon.

It-ittikkettar tal-ġobon juri jekk ġiex minn azjenda agrikola jew azjenda tal-ħalib.

L-oriġini tal-azjenda tal-ħalib jew tal-azjenda agrikola tiġi indikata f'tipi ta' mill-anqas żewġ terzi fid-daqs tad-denominazzjoni "Saint-Nectaire".

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

Iż-żona ġeografika tad-denominazzjoni ta' oriġini "Saint-Nectaire" tkopri t-territorju tal-muniċipalitajiet tad-dipartimenti Cantal u Puy-de-Dôme.

Il-produzzjoni tal-ħalib u dik tal-ġobon għandhom isiru f'żona fejn jitqiesu l-fatturi naturali u umani kif jissemma fil-punt 5.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Sommarju tar-rabta

Iż-żona ġeografika tas-"Saint-Nectaire" tinsab fiċ-ċentru ta' Franza, fil-Massif Central.

Il-produzzjoni tal-ħalib u dik tal-ġobon jibbenefikaw mill-kundizzjonijiet speċjali li jinsabu f'altitudni ogħla minn 700 m.

L-irjieħ prevalenti mill-Punent għandhom livell sostanzjali ta' umdità fuq l-għoljiet tal-Punent ta' muntanji vulkaniċi, li jkun inqas fl-għoljiet tal-Lvant. Permezz ta' ħamrija vulkanika fertili ħafna, hemm ħaxix mifrux ma' kullimkien u l-flora hija abbundanti u varjata: sagħtar selvaġġ, ġentjan isfar kbir, busbies tal-Alpi, ħaxixa tal-morliti, xitla tal-Alpina, eċċ. Il-produzzjoni tal-foraġġ hija bbażata essenzjalment fil-bur permanenti, b'kontenut għoli ta' pjanti li jagħmlu l-fjuri u fejn il-ħaxix ikopri mill-anqas 90 % taż-żona tal-azjendi agrikoli.

Is-"Saint-Nectaire" ilu jiġi prodott fir-reġjun ta' Monts Dore għal bosta sekli. Ismu deher għall-ewwel darba fil-gastronomija tas-seklu 17. Bl-isem tal-ġobon jidher f'bosta pubblikazzjonijiet (b'mod partikolari fl-1786 u l-1787), il-produzzjoni tas-Saint-Nectaire żviluppat fis-Seklu 19 u wara iktar fis-Seklu 20 f'azjendi agrikoli żgħar tal-muntanji li żammew għadd żgħir ta' bhejjem, fejn il-produzzjoni tal-ġobon saret prerogattiva għan-nisa tal-bdiewa u fejn ġew stabbiliti l-ħiliet tal-produzzjoni. Tradizzjonalment, il-produtturi tal-ġobon rari immaturaw il-ġobon tagħhom u kienu joħduhom f'bosta swieq fiż-żona mingħajr ma jimmaturawhom. L-ispeċjalisti tal-maturazzjoni ta' Puy-de-Dôme u Cantal, li kellhom il-faċilitajiet neċessarji u l-għarfien espert, kienu jixtru l-ġobon u jimmaturawh qrib iċ-ċentri ta' konsum. Din it-tradizzjoni kompliet sal-ġurnata tal-lum, madankollu llum il-ġobon li għadu mhux matur jinġabar fil-post tal-produzzjoni.

Is-"Saint-Nectaire" ġie rikonoxxut bħala denominazzjoni ta' oriġini bid-deċiżjoni tal-Qorti ta' Issoire fl-1955.

Ir-riżorsi użati għall-għalf tal-baqar tal-ħalib użati għall-produzzjoni tal-ħalib maħsub għas-"Saint-Nectaire" huma dawk msemmija fil-"Fatturi Naturali". Fil-fatt il-porzjon bażiku jikkonsisti esklussivament mill-ħaxix u r-ragħa huwa obbligatorju matul parti tas-sena. L-użu tal-għalf supplimentari huwa limitat.

Il-fażi tal-maturazzjoni huwa pass importanti għall-produzzjoni tas-"Saint-Nectaire". Il-produtturi li jieħdu ħsieb il-maturazzjoni għandhom ħiliet li huma essenzjali għall-proċessi tat-trattament li jesperjenza l-ġobon. Il-ġobon jinħasel għadd ta' drabi, imbagħad jitħakkek u jiddawwar b'mod regolari sabiex tiżviluppa l-qoxra.

Is-"Saint-Nectaire" huwa ġobon tal-ħalib tal-baqra, ippressat u mhux imsajjar. Huwa fil-forma ta' ċilindru kemxejn għat-tond b'dijamentru ta' massimu 24 cm u 5,5 cm f'għoli, li huwa daqs tajjeb meta mqabbel ma' ġobon ieħor li ġej miż-żoni muntanjużi. Il-moffa hija bajda, kannella jew griża u jaf ikollha sfond kulur il-krema fl-oranġjo, li tista' tisfuma fl-isfar u/jew fl-aħmar. It-togħma hija nadifa, ħelwa, kemxejn mielħa, mhux aċiduża wisq, b'varjetà ta' togħmiet tal-ħalib (ħalib frisk, krema u butir) u l-aromi marbuta mal-proċess tal-maturazzjoni (il-kantina, il-firxa ta' tiben, tal-art u veġetazzjoni), sikwit għandhom togħma delikata u ħafifa ta' lewż.

Iż-żona ġeografika tikkorrispondi għaż-żona fejn dejjem saru l-istadji kollha differenti tal-produzzjoni tas-"Saint-Nectaire". Ċerti fatturi naturali, bħall-altitudni tal-mergħa, il-flora u l-fatturi umani jridu jaħdmu flimkien sabiex jipproduċu l-ħalib u jsir is-"Saint-Nectaire".

F'din iż-żona l-ħamrija vulkanika tagħha hija favorevoli għall-mergħat permanenti fejn il-flora hija rikka u tfuħ. Il-frekwenza tax-xita li tiġi bl-irjieħat tal-Punent li jiddominaw f'din iż-żona tippermetti irrigazzjoni kważi kontinwa tal-mergħat u tkattar ir-rikezza tagħhom. Minħabba din id-diversità botanika, il-fjuri għandhom għadd ta' komposti aromatiċi (pereżempju t-terpeni) li jittieklu mill-annimali meta jikkunsmaw il-foraġġ minn dawn il-mergħat.

Dawn il-fatturi, flimkien mal-għarfien espert tal-produzzjoni u t-trattament li s-"Saint-Nectaire" jgħaddi minnu matul il-maturazzjoni, jagħtuh varjetà ta' togħmiet differenti tal-ħalib (ħalib frisk, krema u butir) u aromi relatati mal-proċess tal-maturazzjoni (il-kantini, il-firxa ta' tiben, tal-art u s-sottobosk), li ta' sikwit ikollhom togħma ħafifa ta' lewż.

Għaldaqstant, il-proċessi tat-trattament li jesperjenza s-"Saint-Nectaire" mill-produtturi jiddeterminaw kif il-moffa tal-wiċċ tiġi żviluppata u tvarja fil-kulur bejn griż fl-abjad u kannella fl-oranġjo.

Id-daqs tas-"Saint-Nectaire" huwa marbut mal-istorja tiegħu. Fil-fatt, kien adattat kemm għall-azjendi agrikoli b'merħliet żgħar (bi ftit baqar) kif ukoll għal azjendi agrikoli akbar li xtaqu li jkattru l-valur tal-produzzjoni tal-ħalib tax-xitwa relattivament limitat tagħhom u fejn il-produzzjoni tal-ħalib li kienet aktar abbundanti fis-sajf kienet tintuża għall-produzzjoni tal-"Fourme de Cantal".

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-77cf54d6-a0da-46f7-9e10-76f1e8d7f30c