C/2025/3140

2.6.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/3140)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Costières de Nîmes”

PDO-FR-A0161-AM03 – 19.3.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Costières de Nîmes”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas, zivsaimniecības, lauku lietu un zemes izmantojuma plānošanas ministrijas

Lauksaimniecības, agropārtikas un reģionālās politikas ģenerāldirektorāta

Vīna un citu dzērienu birojs

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šīs produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi, kā tie definēti Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā. Tā tas ir tāpēc, ka šie grozījumi netiek uzskatīti par Savienības grozījumiem Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punkta nozīmē. Konkrētāk, tie:

a) negroza ne produkta nosaukumu, ne nosaukuma lietojumu, ne arī ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētos produktus vai produktu kategorijas;

b) nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā aprakstīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Vīnogu šķirnes*

Ir grozīts ar ACVN "Costières de Nîmes" apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļas V punkts "Vīnogu šķirnes", tam pievienojot:

— šķirnes "Montepulciano N" un "Morrastel N" sarkanvīnu un sārtvīnu ražošanai,

— šķirnes "Piquepoul blanc B", "Souvignier gris Rs" un "Tourbat B" baltvīnu ražošanai.

Šīs šķirnes ir iekļautas produkta specifikācijā pielāgošanās nolūkā. Globālās sasilšanas kontekstā ir lietderīgi, ka šīs šķirnes ir izturīgākas pret sausumu, bet tai pašā laikā tās nemaina ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu organoleptisko profilu. Šīs šķirnes, kas ir iekļautas pielāgošanās nolūkā, drīkst veidot līdz 5 % no visu šķirņu vīnkokiem saimniecībās un līdz 10 % no kupāžām.

Šīs šķirnes ir iekļautas vīna vīnogu šķirņu sarakstā arī vienotajā dokumentā.

2. *Agrovides noteikumi*

Ir grozīts ar ACVN "Costières de Nîmes" apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļas VI punkts "Vīndārzu kopšana", tajā iekļaujot agrovides audzēšanas metodes, kas saglabā īpašības, kuras piemīt fiziskajai un bioloģiskajai videi – vienam no galvenajiem šā nosaukuma aptvertā apgabala elementiem.

Šie noteikumi ir iekļauti arī vienotā dokumenta punktā "Vīndarības metodes".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Costières de Nîmes

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶI

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Sarkanvīni*

ĪSS APRAKSTS

Vīni ar cilmes vietas nosaukumu "Costières de Nîmes" ir nedzirkstoši sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni. Sarkanvīniem ābolskābes saturs iepakošanas posmā nepārsniedz 0,4 gramus uz litru. — Iepakošanas posmā fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos nepārsniedz šādu lielumu: sarkanvīniem, kuru dabiskā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 14 %, – 3 g/l; sarkanvīniem, kuru dabiskā spirta tilpumkoncentrācija pārsniedz 14 %, – 4 g/l. — Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir 11,5 %. — Sarkanvīniem pēc ābolskābes pienskābās rūgšanas modificētā krāsas intensitāte ir lielāka par 6 vai vienāda ar to. — Kopējais skābums un gaistošais skābums

sarkanvīnos ir tādi, kādi ir noteikti ES tiesību aktos. — Sarkanvīnus ražo lielākoties no vīnogu šķirnēm "Grenache noir N", "Mourvèdre N" un "Syrah N". Sarkanvīni, kas gatavoti galvenokārt no vīnogu šķirnēm "Grenache N" un "Syrah N", pirmām kārtām ir vīndaru zinātības rezultāts. Jauniem sarkanvīniem ir raksturīgs ogu aromāts, tiem ir mērens izturēšanas potenciāls, un to aromāti laika gaitā iegūst pikantākas un augu notis. Šie elegantie, bet labi strukturētie un līdzsvarotie vīni pieder pie Ronas upes ielejas plašās vīnu saimes.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 140

2. *Sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

— Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir 11,5 %. — Iepakošanas posmā fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos nepārsniedz šādu lielumu: 4 g/l. — Sārtvīnu modificētā krāsas intensitāte nepārsniedz 2. — Analītiskie kritēriji, izņemot gaistošā skābuma un sēra dioksīda satura normas, ir noteikti ES tiesību aktos. — Sārtvīnus ražo lielākoties no vīnogu šķirnēm "Grenache noir N", "Mourvèdre N" un "Syrah N". Sārtvīniem parasti ir spilgta krāsa un daudz svaiguma, tai pašā laikā tie ir pilnmiesīgi, ar ilgnoturīgu, patīkamu pēcgaršu. Tiem ir raksturīgi ogu un žāvētu augļu aromāti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 14,28

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 180

3. *Baltvīni*

ĪSS APRAKSTS

— Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir 11,5 %. — Iepakošanas posmā fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos nepārsniedz šādu lielumu: 4 g/l. — Analītiskie kritēriji, izņemot gaistošā skābuma un sēra dioksīda satura normas, ir noteikti ES tiesību aktos. — Baltvīnus ražo galvenokārt no vīnogu šķirnēm "Grenache blanc B", "Marsanne B" un "Roussanne B". Tie ir līdzsvaroti, ar izteiktu dzīvīgumu un ziedu aromātiem, kas atgādina baltos ziedus, un augļu aromātiem, kas atgādina citrusaugļus un augļus ar baltu mīkstumu.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 14,28

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 180

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Audzēšanas metode

Blīvums

Vīnkoku stādījumu minimālā biezība ir 4 000 vīnkoku stādu uz hektāru. Rindstarpu platums tajos nedrīkst būt lielāks par 2,50 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,80 metriem.

Katram stādam maksimālā platība ir 2,50 kvadrātmetri. Šo platību aprēķina, rindstarpu platumu reizinot ar atstatumu starp vienas rindas vīnkokiem.

Apgriešana

— Apgriešanu veic līdz 1. maijam.

— Vīnkokus apgriež īsi, atstājot ne vairāk par sešiem augļzariem uz vienu stādu. Uz katra augļzara atstāj ne vairāk kā divus vīnstīgu pumpurus. Tomēr vīnogulājus, ko audzē Ruajā [*Royat*] kordona formā, var apgriezt, atstājot ne vairāk kā 10 augļzarus uz vienu augu un katram augļzaram 1 vīnstīgu pumpuru.

— Vīnogu šķirnes "Syrah N" un "Viognier B" var apgriezt vienpleca Gijo [*Guyot*] griezumā, atstājot ne vairāk kā 10 vīnstīgu pumpurus uz stādu, ieskaitot ne vairāk kā 6 vīnstīgu pumpurus uz galvenā dzinuma un 1 vai 2 aizstājējzarus ar ne vairāk kā 2 vīnstīgu pumpuriem uz katra.

Var tikt atļauta apūdeņošana.

Agrovides noteikumi

Lai saglabātu īpašības, kas piemīt augsnei – vienam no galvenajiem šā apgabala elementiem:

— ķīmiska un mehāniska nezāļu apkarošana lauka malās ir aizliegta,

— neselektīva ķīmiskā nezāļu apkarošana zemesgabalos ir aizliegta,

— sintētisko slāpekļa minerālmēslu lietošanas maksimālā deva ir 30 vienību uz hektāru gadā,

— mulčas plēves izmantošana stādīšanā ir aizliegta,

— noteiktā zemesgabalu apgabala zemesgabalus ir aizliegts papildināt ar ārpusēju augsni. "Ārpusēja augsne" ir augsne, kas nav iegūta noteiktajā aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Costières de Nîmes" zemesgabalu apgabalā,

— zemesgabalā, kas paredzēts ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto produktu ražošanai, ir aizliegti jebkādi būtiski pārveidojumi augsnes apakškārtas, aramkārtas un to elementu morfoloģijā, kas garantē augsnes integritāti un ilgtspēju, izņemot parasto dziļaršanu.

2. Īpašā vīndarības metode

Sārtvīnu ražošanā ir atļauts izmantot vīndarības ogli misai un jauniem vīniem, kas vēl atrodas fermentēšanas procesā pēc spiešanas, nepārsniedzot 20 % no sārtvīnu kopējā apjoma, ko vīndaris saražojis no konkrētā gada ražas.

Izmantotajām vīndarības metodēm papildus iepriekšējam noteikumam ir jāatbilst arī prasībām, kas noteiktas ES tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā [*Code rural et de la pêche maritime*].

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Sarkanvīni un sārtvīni

66 hektolitri no hektāra

2. Baltvīni

70 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vinifikācija un vīnu gatavošana tiek nodrošināta šādu Gāras [*Gard*] departamenta pašvaldību teritorijā, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2023. gada redakciju: *Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouce, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Lédenon, Manduel, Meynes, Milhaud, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac.*

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Bourboulenc B" – "Doucillon blanc"

"Carignan N"

"Cinsaut N" – "Cinsault"

"Clairette B"

"Grenache N"

"Grenache blanc B"

"Macabeu B" – "Macabeo"

"Marsanne B"

"Marselan N"

"Montepulciano"

"Morrastel N" – "Minustellu", "Graciano"

"Mourvèdre N" – "Monastrell"

"Piquepoul blanc B"

"Roussanne B"

"Souvignier gris Rs"

"Syrah N" – "Shiraz"

"Tourbat B"

"Vermentino B" – "Rolle"

"Viognier B"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Vārds *costière*, no kura cēlies aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Costières de Nîmes" ģeogrāfiskā apgabala nosaukums, ir ģeogrāfisks termins, ar ko tiek apzīmēts akmeņainais, vietām viļņainais plato, kurš atrodas starp Vistranku [*Vistrenque*] (Nīmas [*Nîmes*] ieplaku līdzās Vistras [*Vistre*] upei) ziemeļrietumos, Gardonas [*Gardon*] un Ronas līdzenumiem austrumos un Kamargas [*Camargue*] līdzenumu dienvidos. Šis plato ar virkni nelielu pakalnu stiepjas no ziemeļaustrumiem uz dienvidrietumiem aptuveni 40 kilometru garumā un aptuveni 15 kilometru platumā. Tādējādi ģeogrāfiskais apgabals aptver 24 pašvaldību teritoriju Gāras departamentā.

Vidusjūras klimats nodrošina daudz saules gaismas, vidēji 2 700 stundas gadā, kā arī mērena sausuma periodu vasarās. Šo klimatu iespaido mistrāls (auksts, sauss un bieži vien spēcīgs ziemeļvējš), kas pūš no Ronas upes ielejas, bet labvēlīgu ietekmi atstāj vēsās jūras brīzes no tuvējās Kamargas, kuras pūš pāri plato konvekcijas iedarbībā, akmeņainās augsnes sasildītajam gaisam ceļoties augšup. Šīs brīzes, pazeminot temperatūru, palielina temperatūras atšķirību starp dienu un nakti.

Terciāra beigās un kvartāra sākumā Ronas upes baseinu šķērsoja spēcīgas upes, nesot līdzi ievērojamu daudzumu dažādu materiālu, kas izveidoja oļu slāņus, kuri sajaukušies ar sarkano smilšmālu. Šis visaugstākais un līdz ar to pats senākais līmenis veido lielāko daļu plato un piešķir tam unikālu raksturu, neraugoties uz tā lielumu, kas ļauj to dēvēt par plašāko "Villafrankas laikmeta terasi" visā Eiropā. Augsne ir vairāk vai mazāk dziļa, ļoti akmeņaina un vairāk vai mazāk sarkana – atkarībā no māla infiltrācijas līdz ar noteces ūdeņiem. Tā nodrošina pietiekami lielu, bet ne pārmērīgu ūdens rezervi un ātri iesilst.

8.2. *Informācija par produkta kvalitāti un īpašībām*

20. gadsimta divdesmitajos gados ražotāji izveidoja biedrību, lai noteiktu "Kostjēras vīnu" ražošanas apgabala robežas. Pēc tam, 1942. gada jūlijā, tika iesniegts lūgums piešķirt šiem vīniem noteiktā teritorijā iegūta augstākās kvalitātes vīna cilmes vietas nosaukumu [*appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure*], bet vēlāk, 1986. gadā, šim vīnam tika piešķirts aizsargāts cilmes vietas nosaukums – sākumā "Costières du Gard", bet 1989. gadā – "Costières de Nîmes", atsaucoties uz terasi, kura veido ģeogrāfiskā apgabala pamatu.

Šie vīndārzi veido pāreju no Langdokas [*Languedoc*] reģiona uz Ronas upes ieleju, kuras dienvidu daļu tie aizņem, izvietojušies aptuveni 4 500 hektāru lielā platībā, un no tiem iegūst vidēji 220 000 hektolitru vīna gadā – sarkanvīnu (55 % produkcijas), sārtvīnu (40 % produkcijas) un nedaudz arī baltvīnu. Šos vīnus ražo 15 kooperatīvie vīna pagrabi un aptuveni 100 privātie vīna pagrabi.

Ceturtā daļa šā apjoma tiek tirgota ārpus valsts teritorijas, gandrīz puse no tā – ārpus Eiropas Savienības, galvenokārt Kanādā.

8.3. *Cēloniskās saiknes*

Šis Orgonas laikmeta kaļķakmens grēdu pakājē izveidojies *costière* plato, kas atrodas vēsturiski un ģeogrāfiski unikālā vietā – starp diviem vīna civilizācijas šūpuļiem, proti, Langdoku un Provansu [*Provence*], – un ko ieskauj pilsētas ar bagātu vēsturi un kultūru – Nīma [*Nîmes*], Bokēra [*Beaucaire*] un Senžila [*Saint-Gilles*] –, aizņem "Villafrankas laikmeta terasi", kura to apvieno vienā veselumā, un nodrošina visus elementus, kas ražotāju kopienai ir ļāvuši izcelt oriģinalitāti, kura piemīt produkcijai, ko tie ražo, balstoties uz tradicionālo zinātību un cenšoties aizvien uzlabot vīna kvalitāti.

Dabas faktoriem, kas ir jūtami šajā produkcijā, piemīt īpašības, kas izpaužas ražas potenciālā, kuru vīnkopjiem izdodas saglabāt, pateicoties jo īpaši specifikācijā izklāstītajiem ražas novākšanas un transportēšanas noteikumiem.

Vīnogu ražas novākšanai precīzi noteiktie zemesgabali atrodas uz terases, kuras augsni veido Villafrankas laikmeta oļi, ko vietējie sauc par *Gress* un ko kopā saista smiltis. Šajos zemesgabalos augsne ir labi drenēta un optimāli aiztur ūdeni, tāpēc ka tā bieži vien satur māla slāni, ko vietējie sauc par *Gapan* un kas dziļumā aiztur ūdeni, tādējādi augi var turpināt augt arī sausajā un karstajā vasaras periodā.

Oļu slānis, kas dažkārt ir vairākus metrus biezs, pa dienu uzkrāj siltumu, bet pa nakti to atbrīvo. Līdz ar to temperatūras paaugstināšanās dienā rada temperatūras atšķirību, kas pastiprina konvekcijas efektu un piesaista jūras brīzes no Kamargas. Pateicoties šai palielinātajai temperatūras atšķirībai, kas ir šā ģeogrāfiskā apgabala klimatam raksturīga iezīme, saglabājas svaigums un aromātu kompleksums, savukārt sausais un karstais vasaras klimats veicina ogu pietiekamu nobriešanu. Visi šie dabas faktori apvienojumā ar mistrāla biežo iedarbību, kas nodrošina augstu cukuru saturu vīnogās un ierobežo sēņu slimību attīstīšanos, veicina vīna ražošanas turpināšanos ģeogrāfiskajā apgabalā.

Pateicoties rūpīgi noteiktajam zemesgabalu apgabalam un reorganizētajam tradicionālo vīnogu šķirņu kopumam, ražotāju kopiena ir spējusi saglabāt savas produkcijas oriģinalitāti, daloties ar kolektīvo zinātību, bet ļaujot izpausties arī individualitātei.

Gribēdami uzlabot vīnu tēlu, aizsargājot ģeogrāfisko apgabalu un vairojot informētību par savas zinātības un vīndārzu apgabala kvalitāti, izkopt dzīves vidi, izmantojot ainavas par instrumentu ražošanas apgabala attīstīšanai un uzlabošanai, un nosargāt dabas resursus, saglabājot floras un faunas daudzveidību, visi iesaistītie partneri izstrādāja "Ainavas un vides hartu", kas tika parakstīta 2007. gada 5. jūlijā, un šī harta 2009. gada martā tika atzīta arī "Starptautiskajā Fontevro [*Fontevraud*] hartā".

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Tiešās apkaimes apgabals, kas ar atkāpi ir noteikts vinifikācijai un vīnu gatavošanai, sastāv no šādu pašvaldību teritorijām, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2023. gada redakciju:

— Bušdironas [*Bouches-du-Rhône*] departamentā: *Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon,*

— Gāras [*Gard*] departamentā: *Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Boissières, Cabrières, Calmette, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Comps, Dions, Estezargues, Fournès, Fourques, Gajan, Langlade, Marguerittes, Montfrin, Nages-et-Solorgues, Parignargues, Poulx, Remoulins, Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire d'Ozilhan, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard.*

Marķējums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķējumu.

Nosacījuma apraksts

a) Ar šo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu ar nosacījumu, ka:

   — tā ir zemes kadastrā reģistrēta nosaukta vieta [*lieu-dit*],

   — šis nosaukums ir ierakstīts ražas deklarācijā.

b) Ar šo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu "Vignobles de la Vallée du Rhône", ievērojot nosacījumus, kas noteikti līgumā starp dažādajām attiecīgajām aizsardzības un pārvaldības struktūrām. Šai norādei ir jāatrodas tajā pašā redzamības laukā, kurā atrodas visas obligātās norādes, un tās rakstzīmēm jābūt tādā pašā grafiskajā izpildījumā un tādā pašā krāsā kā cilmes vietas nosaukuma rakstzīmēm, bet šīs norādes rakstzīmju izmēri nedrīkst pārsniegt divas trešdaļas no cilmes vietas nosaukuma rakstzīmju izmēriem.

Saite uz produkta specifikāciju

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-61f707a5-34f0-4686-a4de-e86866e02100