C/2026/2834

27.5.2026

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/2026/2834)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Roquefort»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0131-AM06 — 4.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Roquefort»

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'AOP «Roquefort» 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'appellation d'origine 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».

[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).

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

Titre

Service compétent de l'état membre

Description

Les coordonnées du service compétent de l'État membre sont mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Groupement demandeur

Description

Les coordonnées du groupement demandeur sont mises à jour.

☐ 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.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

La liste des communes incluses dans le périmètre de l'aire géographique est mise à jour sur la base du code officiel géographique le plus récent, sans modification des contours de ce périmètre.

La phrase prévoyant le dépôt des documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique auprès des mairies des communes retenues en partie est supprimée, ces documents étant consultables à partir du site internet de l'autorité compétente.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

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

Description

Il est ajouté une disposition prévoyant l'enregistrement par le producteur de lait du premier jour annuel de livraison ou de transformation de son lait, ainsi que du volume correspondant, dans le cadre de la modification introduite dans la rubrique «méthode d'obtention».

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Méthode d'obtention

Description

Il est introduit la possibilité pour un producteur de livrer du lait de brebis provenant d'une seule traite quotidienne, au lieu de deux, à une fin d'évaluation de cette pratique qualifiée de «monotraite» avant une éventuelle autorisation généralisée de la monotraite dans le cahier des charges de l'AOP.

La monotraite peut être mise en œuvre uniquement:

— à partir du 150ème jour de livraison ou de transformation du lait par le producteur;

— pour une durée maximale de 90 jours consécutifs.

Dans le cadre de cette évaluation, sur l'année laitière débutant le 1er octobre de l'année n et s'achevant le 30 septembre de l'année n+1, le volume de lait issu de monotraite transformé en AOP «Roquefort» ne peut excéder 20 % du volume de lait total transformé en AOP «Roquefort» par un opérateur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

Les coordonnées des structures de contrôle sont mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Roquefort»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0131-AM06 — 4.3.2026

1. **Dénomination(s)**

«Roquefort»

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*

0406 — Fromages et caillebotte

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

Le «Roquefort» est un fromage à pâte persillée, préparé et fabriqué exclusivement avec du lait de brebis cru et entier conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

La pâte non pressée, non cuite, ensemencée avec des spores de *Penicillium roqueforti*, fermentée et salée, à croûte humide, renferme 52 grammes minimum de matière grasse pour 100 grammes d'extrait sec et 55 grammes minimum de matière sèche pour 100 grammes de fromage affiné.

C'est un cylindre de 19 à 20 centimètres de diamètre, de 8,5 à 11,5 centimètres de hauteur et dont le poids varie entre 2,5 et 3 kilogrammes.

La pâte est onctueuse et bien liée, veinée de vert-bleu uniformément, le bouquet très particulier avec une légère odeur de moisissure et la saveur fine et prononcée.

Le fromage est affiné et maturé pendant une période minimale de quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication.

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 brebis sont élevées traditionnellement avec une alimentation à base d'herbe, de fourrage et de céréales provenant au moins aux trois quarts, évalué en matière sèche et par an, de l'aire géographique de production.

Tous les aliments, et notamment les aliments complémentaires, ne proviennent pas nécessairement de l'aire géographique car les sols aptes aux cultures sont peu nombreux et les conditions climatiques, avec des sécheresses estivales fréquentes, limitent leur production.

Quelle que soit leur provenance, les achats extérieurs à l'exploitation, hors paille et moutures à façon ou équivalent, de fourrages, céréales et aliments complémentaires, destinés aux brebis et agnelles de renouvellement, ne dépassent pas en moyenne, par troupeau et par an, 200 kilogrammes de matière sèche par brebis laitière présente sur l'exploitation.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage est obligatoire et quotidien.

En période de stabulation, la ration journalière individuelle comporte au minimum un kilogramme de matière sèche de foin, en moyenne sur le troupeau.

Le lait utilisé provient de troupeaux laitiers composés de brebis appartenant à la race Lacaune.

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

Toutes les étapes depuis la production du lait jusqu'à la maturation des fromages ont lieu dans l'aire géographique.

L'affinage est réalisé dans les caves situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou (commune de Roquefort-sur-Soulzon), délimitée par le jugement du tribunal de grande instance de Millau du 12 juillet 1961.

Dans le prolongement de l'affinage, la maturation est effectuée exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon.

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

La découpe du «Roquefort» est autorisée.

Les opérations de stockage avant emballage, de découpage, de conditionnement, de préemballage et d'emballage des fromages sont effectuées exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon, pour les motifs suivants:

a) Afin de garantir l'intégrité du «Roquefort», compte-tenu des conditions de maturation du fromage sur la commune de Roquefort-sur-Soulzon à une température pouvant aller jusqu'à -5 °C, il est impératif que sa découpe et son conditionnement avant expédition soient réalisés en portant une attention particulière au respect de la chaîne du froid, en évitant toute variation brutale de température du fromage de «Roquefort», ce pour éviter tout risque de dégradation dudit produit.

b) Seul le conditionnement dans les plus brefs délais, immédiatement après la sortie du fromage des salles à température dirigée où se déroule la maturation, permet de préserver les propriétés physiques et organoleptiques caractéristiques du «Roquefort» après affinage et maturation et ce jusqu'au consommateur. Afin de parvenir à cet objectif, les ateliers de conditionnement sont situés sur la même commune que les salles à température dirigée. Le fromage de «Roquefort» est en effet un produit fragile qui s'affine et se mature très lentement, à l'abri de la lumière. Lorsqu'il est affiné, maturé et donc prêt à la consommation, il ne supporte que des manipulations limitées, par un personnel ayant une connaissance spécifique du produit, pour être conditionné dans les plus brefs délais, ceci afin d'éviter tout risque de dessiccation, oxydation ou apparition de colorations anormales.

c) Afin de garantir la salubrité microbiologique du «Roquefort» jusqu'au consommateur, il est important que, grâce à l'identification de chaque lot de fabrication (marquage en creux du fromage), le fromage puisse être suivi et contrôlé, tout au long des opérations de découpage, de conditionnement, de préemballage et d'emballage jusqu'au produit final destiné au consommateur. Ces opérations requièrent un savoir-faire particulier et ont un effet direct sur la qualité de ce fromage fabriqué au lait cru.

Les dispositions relatives au découpage et au conditionnement précisées ci-dessus ne s'appliquent pas aux magasins de distribution qui pratiquent le découpage des fromages à la demande des consommateurs ou le découpage/conditionnement en vue de la vente immédiate au sens du règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011.

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

Les fromages de «Roquefort» mis en vente entiers ou découpés sont conditionnés dans des emballages portant, outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires,:

— le nom de l'appellation d'origine «Roquefort» inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage

— dans le même champ visuel, le symbole AOP de l'Union européenne.

Ces indications sont également apposées sur les caisses ou autres emballages contenant ces fromages.

La marque collective du groupement demandeur dite «brebis rouge» figure également sur l'étiquetage. Sur les étiquetages où le symbole AOP est apposé en couleurs, la marque collective est également apposée en couleurs; sur les emballages où le symbole AOP est apposé en noir et blanc ou en négatif, la marque collective est également apposée en noir et blanc ou en négatif.

A l'exception de cette marque confédérale ainsi que des autres marques de fabrique ou de commerce particulières ou des raisons sociales ou enseignes, l'addition au nom de l'appellation «Roquefort» de tout qualificatif ou de toute autre mention est interdite dans l'étiquetage, la publicité, la communication, les factures ou papiers de commerce.

5. **Description succincte de l'aire géographique**

Département de l'Aude:

Communes de Belpech*, Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux*, Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairenque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martys, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnel, Villemagne.

Département de l'Aveyron:

Cantons de Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon.

Communes de Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjouls, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmary, Castelnau-de-Mandailles*, Compolibat, Conques-en-Rouergue*, Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjouls, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac*, Prévinquières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet.

Département du Gard:

Communes d'Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Département de l'Hérault:

Communes de Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas-les-Châteaux, Mérifons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Département de Lozère:

Canton de Bourgs sur Colagne.

Communes d'Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes*, Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières*, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp-Ribennes*, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Massegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Monts-de-Randon*, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, La Tieule, Trélans, Vebron.

Département du Tarn:

Cantons de Carmaux-1 Le Ségala, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire.

Communes d'Alban, Amarens*, Ambialet, Arifat, Arthès*, Bellegarde-Marsal*, Bernac*, Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis*, Castres, Cestayrols*, Cordes-sur-Ciel*, Curvalle, Dénat*, Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet*, Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraisses*, Lautrec, Lempaut*, Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc*, Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens*, Mouzieys-Panens*, Navès*, Paulinet, Peyregoux*, Poulan-Pouzols, Pratviel*, Puéchoursi*, Puylaurens*, Rayssac, Réalmont, Roquecourbe, Rouffiac, Saint-André, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel*, Técou*, Teillet, Terre-de-Bancalié, Trévien, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

*: Communes prises en partie

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Le «Roquefort» est fabriqué avec le lait cru et entier des brebis de race Lacaune, parfaitement adaptées aux conditions de milieu de l'aire géographique. Les caves d'affinage aménagées dans les éboulis sur lesquels repose le village éponyme offrent des conditions indispensables pour permettre au *Penicillium roqueforti* de se développer dans le fromage pour ensuite, en révéler la saveur typique. L'étape suivante de maturation lente assure l'évolution du produit jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et des caractéristiques organoleptiques optimales.

L'aire géographique correspond à la moyenne montagne du Sud du Massif Central, ainsi qu'aux zones de piémont et aux bassins intra-montagnards. Le climat, marqué par une altitude supérieure à 400 m, se situe à la confluence des influences méditerranéenne et atlantique. Cela se traduit par des hivers longs, qui limitent le démarrage de la végétation au printemps, et par la sécheresse estivale, souvent aggravée par une faible réserve en eau des sols. Du fait de substrats géologiques issus de l'orogénèse hercynienne ou des dépôts de calcaire du secondaire et de l'érosion, la topographie est souvent accidentée et les sols chargés en cailloux. L'aire géographique inclut des zones pastorales, avec des parcours, et des zones herbagères. Les sols aptes aux cultures, peu nombreux, sont utilisés pour les prairies temporaires et les céréales d'autoconsommation.

Les caves d'affinage de «Roquefort», situées sous le site même du village de Roquefort-sur-Soulzon, sont entièrement creusées dans des éboulis au pied des falaises calcaires du Combalou qui, au cours des siècles, ont été le siège de fractures et d'effondrement. Par les fissures de ces éboulis, véritables cheminées naturelles appelées «fleurines», arrive un courant d'air frais et humide, plus ou moins violent. En effet, les fleurines fonctionnent, suivant les variations de la température extérieure et de la pression atmosphérique, comme un immense générateur d'air humide et froid: L'air qui entre dans le sol est refroidi par les parois fraîches des falaises orientées au nord-est; il descend vers la base de l'éboulis et s'humidifie au contact de la nappe aquifère souterraine. Ainsi, les fleurines créent, équilibrent et entretiennent un micro-climat naturel particulier dans les caves, dans lequel s'est développé le *Penicillium roqueforti*.

L'origine du «Roquefort» est très ancienne. On en trouve mention en 1070 dans le Cartulaire de l'Abbaye de Conques, en Aveyron. En 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse confirme tous les privilèges royaux accordés depuis Charles VI pour la défense du «Roquefort» et concède aux habitants de Roquefort-sur-Soulzon l'exclusivité de l'affinage du fromage de «Roquefort». Au 18ème siècle, le «Roquefort» est proclamé «roi des fromages» par Diderot et d'Alembert. Par la suite, de nombreux jugements limitent à la seule zone des éboulis du Combalou l'affinage des fromages de «Roquefort». Le 26 juillet 1925, le Parlement vote une loi qui fait du «Roquefort» le premier fromage reconnu en appellation d'origine.

Le système d'élevage sur l'aire géographique est caractéristique du «Roquefort». Il est basé sur l'exploitation des brebis de race Lacaune et l'utilisation de ressources fourragères proches de l'exploitation, excluant les systèmes transhumants. La brebis Lacaune est particulièrement bien adaptée à son environnement. Sa toison laineuse concentrée sur la partie dorsale lui assure une protection contre les rayons du soleil durant la période estivale tout en lui permettant de supporter la chaleur. Ses sabots sont adaptés aux sols caillouteux. Lors de la saison de pâturage, elle tire ainsi le meilleur parti de la végétation de l'aire géographique aux qualités nutritives souvent faibles. Le travail de sélection génétique engagé dans l'aire géographique depuis des décennies fait aujourd'hui de la Lacaune une brebis aux qualités laitières reconnues. Les brebis sont élevées traditionnellement avec une alimentation utilisant les parcours et les prairies temporaires et permanentes de l'aire géographique, pour le pâturage et la constitution des stocks fourragers. Les achats d'aliments extérieurs à l'exploitation sont limités.

La fabrication du «Roquefort» met en œuvre des savoir-faire spécifiques. Elle s'effectue avec du lait cru et entier. Les poudres et cultures de *Penicillium roqueforti* destinées à l'ensemencement de la pâte du fromage sont préparées à partir de souches traditionnelles existant dans le microclimat des caves naturelles de la commune de Roquefort-sur-Soulzon. L'égouttage est réalisé sans pressage. Un piquage est réalisé, de façon à aérer la pâte. Le fromage de «Roquefort» est ensuite affiné dans les caves situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide, pendant la durée nécessaire au bon développement du *Penicillium roqueforti*. Puis il est plié sous emballage protecteur pour ralentir la croissance du *Penicillium roqueforti* et poursuit son évolution au cours d'une maturation lente.

Le «Roquefort» est un fromage à pâte persillée, fabriqué exclusivement avec du lait de brebis cru et entier, affiné et maturé au moins quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication.

Il présente une pâte onctueuse, veinée uniformément de vert-bleu, un bouquet très particulier avec une légère odeur de moisissure et une saveur fine et prononcée.

L'utilisation de la race Lacaune, le système d'élevage traditionnel et l'alimentation basée sur les ressources de l'aire géographique influencent la composition du lait de brebis, notamment en acides gras qui sont les supports des arômes. Ce lait, mis en œuvre à l'état cru, contribue au bouquet particulier du «Roquefort» qui est révélé lors de l'affinage et la maturation par le *Penicillium roqueforti*.

La fabrication du «Roquefort» à partir de lait cru et entier nécessite du fromager une adaptation permanente. Les savoir-faire mis en œuvre lors de la fabrication, tels que l'égouttage sans pressage qui est à l'origine de la formation d'ouvertures régulières dans la pâte du fromage et le piquage qui permet à l'air de pénétrer dans le fromage, sont indispensables au développement du *Penicillium roqueforti* lors de l'affinage, permettant d'obtenir une pâte persillée veinée uniformément.

Les caves d'affinage aménagées dans les éboulis de la montagne du Combalou, ventilées grâce aux fleurines, offrent des conditions physiques et biologiques naturelles particulièrement propices à l'affinage du «Roquefort». Le *Penicillium roqueforti* trouve dans ce climat particulier un environnement très favorable à son développement. Il se propage dans le fromage, transforme la pâte, la colore de vert-bleu et lui donne toute sa saveur.

La maturation lente qui suit l'affinage développe la texture onctueuse de la pâte du «Roquefort» et lui permet, à l'issue d'une période minimale de quatre-vingt-dix jours, d'exprimer pleinement son bouquet très particulier, avec une légère odeur de moisissure.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-56d1c189-14dd-4062-9c4e-805d92aa1bc5