Dziennik Urzędowy
Unii Europejskiej

PL
Seria C

C/2025/6722

17.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/6722)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Volailles de Janzé”

Nr UE: PGI-FR-0168-AM01 – 2.10.2025

1. **Nazwa produktu**

„Volailles de Janzé”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP – Chroniona nazwa pochodzenia

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji produktu objętego ChOG „Volailles de Janzé” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie chronionego oznaczenia geograficznego;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego*

Dodano punkt „Właściwy organ państwa członkowskiego” zawierający dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (*Institut national de l'origine et de la qualité* – INAO) zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Grupa składająca wniosek*

Zaktualizowano numer telefonu i adres e-mail *Association du Poulet de Janzé* (Stowarzyszenie Kurczaka z Janzé), które skupia podmioty gospodarcze wytwarzające produkty objęte tym ChOG.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Typ produktu*

Ze specyfikacji produktu usunięto punkt dotyczący rodzaju produktu, uprzednio określonego na podstawie klasy.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Opis produktu*

W przypadku produktów objętych ChOG zmiana specyfikacji przewiduje produkcję następujących dodatkowych produktów:

— kurczak czarny;

— kapłon kurczaka żółtego;

— kapłon perliczki.

Kurczak czarny i kapłon kurczaka żółtego zostały dodane wyłącznie w celu opisania ras dopuszczonych do objęcia ChOG. Kurczak czarny został jednak włączony do kategorii „kurczak", a kapłon kurczaka żółtego do kategorii „kapłon", które były już wymienione w jednolitym dokumencie. Dodanie tych produktów do specyfikacji nie ma wpływu na ten punkt jednolitego dokumentu. Do jednolitego dokumentu dodano wyłącznie kapłona perliczki.

Punkt uzupełniony jest opisem fenotypu dla każdego gatunku oraz opisem organoleptycznym wspólnym dla wszystkich gatunków.

Do zatwierdzonych metod wprowadzania do obrotu włączono głębokie mrożenie drobiu.

W odniesieniu do wszystkich gatunków, o których mowa w specyfikacji produktu, dozwolone są kawałki mięsa. Określono ich cechy charakterystyczne. Mogą one pochodzić z tusz posiadających nieznaczne wady, ale wybrane kawałki muszą spełniać kryteria prezentacji dla klasy A, a minimalna masa tuszy, z której pobierane są kawałki, nie może być mniejsza niż 90 % masy określonej dla drobiu wprowadzanego do obrotu w całości.

Zakres stosowania specyfikacji produktu rozszerzono na podroby. Przedmiotowe podroby obejmują wątrobę, żołądek i serce.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Obszar geograficzny*

Nie zmieniono wyznaczonego obszaru geograficznego. Wprowadzono jedynie zmiany redakcyjne; ze względu na wiarygodność obszar geograficzny określono jako wykaz gmin oraz jeden departament (Ille-et-Vilaine) w całości.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru*

Zaktualizowano dowody identyfikowalności i przedstawiono je w tabeli podsumowującej. Usunięto obrączkowanie drobiu.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Opis metody otrzymywania*

Podpunkt 5.1 „Wykorzystywane rasy i krzyżówki ras"

W tym podpunkcie zawarto odniesienie do fenotypów dla każdego gatunku. Rasy i krzyżówki ras określono jako wytrzymałe, wolno rosnące.

Podpunkt 5.2 „Metoda i prowadzenie chowu”

Określono maksymalną gęstość obsady i liczbę ptaków na budynek, minimalną powierzchnię wybiegu przypadającą na jednego ptaka oraz maksymalny wiek dostępu do wybiegu. W przypadku kapłona i kapłona perliczki gęstość obsady w pomieszczeniach i na wybiegu zmniejsza się w okresie chowu. Te uściślenia wprowadzono do specyfikacji opublikowanej w momencie rejestracji ChOG.

Utrzymano określoną maksymalną gęstość obsady i liczbę ptaków na budynek, minimalną powierzchnię wybiegu przypadającą na jednego ptaka oraz określony maksymalny wiek dostępu do wybiegu, a także minimalny wiek ubojowy. Wartości te dodano w odniesieniu do kapłona perliczki i zmieniono w odniesieniu do indyka. Informacje te uściślono w oparciu o specyfikację produktu po rejestracji ChOG.

Podpunkt 5.3 „Charakterystyka budynków”

Szczegółowo opisano charakterystykę budynków i ich wyposażenie oraz określono ich powierzchnię. Wprowadzono obowiązek instalowania grzęd w budynkach.

Podpunkt 5.4 „Charakterystyka wybiegów”

Dodano opis wybiegów dla ptaków. Wybiegi muszą być pokryte głównie trawą i zacienione. Podkreślono znaczenie żywopłotów; niespełnienie wymogu, zgodnie z którym każdy wybieg musi posiadać żywopłot o minimalnej długości 120 m, można zrekompensować czterema pojedynczymi drzewami na 10 m żywopłotu.

Podpunkt 5.5 „Karmienie”

Dodano wykaz dozwolonych surowców paszowych.

Uściślono proporcje zbóż na różnych etapach chowu oraz maksymalną zawartość tłuszczu w paszy. Dodano obowiązek podawania mleka pełnego w postaci płynnej kapłonom i kapłonom perliczek.

Podpunkt 5.6 „Wiek ubojowy”

Poza minimalnym wiekiem ubojowym określono obecnie maksymalną odległość gospodarstw od rzeźni. Po przybyciu do rzeźni ptakom należy zapewnić co najmniej 30-minutowy odpoczynek.

Podpunkt 5.7 „Ubój – rozbiór – pakowanie drobiu, kawałków i podrobów – głębokie mrożenie”

Określono minimalną masę tusz wypatroszonych oraz częściowo wypatroszonych, o ile są dozwolone, dla każdego gatunku.

Ustanowiono szereg przepisów regulujących rozbiór tusz po uboju.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym*

Opis elementów uzasadniających związek ze środowiskiem geograficznym przeredagowano, co umożliwiło odrębne opisanie specyfiki obszaru geograficznego, produktu i związku przyczynowego. Elementy stanowiące o związku ze środowiskiem geograficznym pozostają niezmienione. W dalszym ciągu opierają się one na wykorzystaniu ras i krzyżówek odpowiednich do chowu wybiegowego, na znaczeniu i renomie sektora drobiarskiego na danym obszarze geograficznym, na czynnikach ludzkich, które umożliwiły utrzymanie tradycyjnej hodowli, oraz na cechach środowiska naturalnego sprzyjających produkcji drobiu w chowie z wybiegiem. Usunięto liczne ilustracje i wzmianki historyczne.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

9. *Organ kontrolny*

Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe organów odpowiedzialnych za kontrole na szczeblu krajowym, to znaczy Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (INAO) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (DGCCRF). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Etykietowanie*

Skreślono obecny podpunkt i zastąpiono go zdaniem opisującym elementy obowiązkowe wynikające z wymogów prawa, właściwe dla oznaczeń geograficznych.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. *Wymagania krajowe*

W tym punkcie przedstawiono w formie tabeli główne pozycje podlegające kontroli oraz metody oceny, które należy zastosować.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Volailles de Janzé”

Nr UE: PGI-FR-0168-AM01 – 2.10.2025

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Volailles de Janzé”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Volailles de Janzé” to ptaki należące do rzędu kuraków (*Galliformes*). Należą one do różnych rodzin i obejmują kilka typów ptaków:

— kurczak, kapłon;

— perliczka, kapłon perliczki;

— indyk.

Drób:

— pochodzi z odmian wolno rosnących umożliwiających długi okres chowu;

— jest utrzymywany w małych budynkach o niskiej gęstości obsady;

— jest karmiony ziarnami zbóż i produktami pochodnymi, które muszą stanowić co najmniej 70 % dawki pokarmowej;

— jest utrzymywany na otwartej przestrzeni, na trawiastym i zacienionym wybiegu zachęcającym do przebywania na nim.

Drób „Volailles de Janzé” wprowadza się do obrotu jako całe tusze wyłącznie klasy A lub w kawałkach. Produkt charakteryzuje się jędrnym mięsem i mięsistą tuszą. Mięśnie są dobrze rozwinięte i rozmieszczone na szkielecie.

Tusza drobiu „Volailles de Janzé” wprowadzana do obrotu w całości jest pozbawiona wad w wyglądzie. W szczególności skóra nie może być rozdarta, spalona lub zadrapana ani posiadać śladów krwi i musi być starannie oskubana. Wypatroszony drób musi być całkowicie wypatroszony, z możliwym wyjątkiem dla nerek.

Dodanie mleka pełnego do paszy w ciągu ostatnich czterech tygodni chowu sprawia, że mięso kapłonów i kapłonów perliczek jest soczyste i bogate w tłuszcz.

Całe ptaki prezentowane są w postaci:

— „gotowej do obróbki termicznej” (ptaki oskubane, wypatroszone, bez głowy, z łapkami lub bez);

— „częściowo wypatroszonej” (ptaki oskubane, częściowo wypatroszone, z głową, łapkami i podrobami).

Kawałki i podroby drobiu „Volailles de Janzé” mogą pochodzić z tusz o masie nie mniejszej niż 90 % masy określonej dla tusz gotowych do obróbki termicznej. Tusze przeznaczone do rozbioru mogą mieć nieznaczne wady, ale wybrane kawałki muszą spełniać kryteria prezentacji dla klasy A.

Drób „Volailles de Janzé” jest wprowadzany do obrotu w stanie świeżym lub zamrożonym.

Podroby (serce, żołądek i wątroba) są wprowadzane do obrotu w stanie świeżym lub zamrożonym.

Drób „Volailles de Janzé” ma następujące cechy

	Minimalny okres chowu	Masa minimalna tusz wypatroszonych bez podrobów	Masa minimalna tusz częściowo wypatroszonych
Kurczak	81 dni	1 000 g	1 300 g
Kapłon	150 dni	2 500 g	2 900 g
Indyk	140 dni	2 300 g	2 700 g
Perliczka	94 dni	850 g	
Kapłon perliczki	150 dni	1 400 g	

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Drób „Volailles de Janzé” otrzymuje paszę zawierającą:

— co najmniej 50 % zbóż w fazie początkowej do 29 dni, z wyjątkiem indyka, w przypadku którego udział ten wynosi co najmniej 30 %;

— co najmniej 70 % zbóż w przypadku perliczki i kapłona perliczki, 75 % w przypadku kurczaka i kapłona kurczaka oraz 50 % w przypadku indyka w fazie tuczu. W przypadku indyka od 64 dni minimalny udział zbóż ustalono na poziomie 75 %;

— co najmniej 80 % zbóż i co najmniej 5 % mleka pełnego w postaci płynnej w okresie co najmniej czterech ostatnich tygodni w przypadku kapłona i kapłona perliczki.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Budynki i wybiegi, w których utrzymuje się drób „Volailles de Janzé”, muszą znajdować się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar obejmuje następujące departamenty i gminy:

Departament Ille-et-Vilaine: w całości;

Departament Côtes d'Armor: gminy Aucaleuc, Bobital, Beaussais-sur-mer, Brusvily, Calorguen, Caulnes, Les Champs-Géraux, La Chapelle-Blanche, Dinan, Evran, Gomené, Guenroc, Guitté, Le Hinglé, Illifaut, Lancieux, Langrolay-sur-Rance, Lanvallay, Laurenan, Loscouët-sur-Meu, Merdrignac, Mérillac, Pleslin-Trigavou, Pleudihen-sur-Rance, Plouasne, Plouër-sur-Rance, Plumaudan, Plumaugat, Quévert, Le Quiou, Saint-André-des-Eaux, Saint-Carné, Saint-Hélen, Saint-Jacut-de-la-mer, Saint-Jouan-de-l'Isle, Saint-Judoce, Saint-Juvat, Saint-Launeuc, Saint-Maden, Saint-Samson-sur-Rance, Saint-Vran, Taden, Tréfumel, Trélivan, Tréméreuc, Trémorel, Trévron, La Vicomté-sur-Rance;

Departament Loire-Atlantique: gminy Avessac, Chateaubriant, Conquereuil, Derval, Fégréac, Fercé, Guéméné-Penfao, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Plessé, Pierric, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Villepot;

Departament Maine-et-Loire: gminy Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay, Ombrée-d'Anjou;

Departament Manche: gminy Aucey-la-Plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Macey, Le Mesnillard, Montjoie-Saint-Martin, Le Mont-Saint-Michel, Moulimes, Pontorson, Sacey, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Senier-de-Beuvron, Servon, Tanis, Vessey;

Departament Mayenne: gminy Ballots, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Carelles, Châtillon-sur-Colmont, Colombiers-du-Plessis, Congrier, Désertines, la Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gorron, Hercé, Landivy, Larchamp, Lesbois, Levaré, Montaudin, Montenay, Pontmain, Renazé, La Pellerine, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Mars-sur-Colmont, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Vautorte, Vieuvy;

Departament Morbihan: gminy Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, La Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel *(z wyłączeniem terytorium dawnej gminy Monterrein)*, Porcaro, Réminiac, Rieux, Saint-Brieuc-de-Mauron, Saint-Gorgon, Saint-Jacut-les-Pins, Saint-Jean-la-Poterie, Saint-Léry, Saint-Malo-de-Beignon, Saint-Martin-sur-Oust, Saint-Perreux, Saint-Vincent-sur-Oust, Taupont, Tréal, Tréhorenteuc.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między drobiem „Volailles de Janzé" a jego miejscem pochodzenia opiera się na szczególnych cechach drobiu utrzymywanego na otwartej przestrzeni, na wybiegach obsadzonych drzewami i pokrytych głównie roślinnością, z dietą bogatą w zboża, a także na wiedzy rolników na temat sposobu hodowli i jej reputacji.

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produktu objętego ChOG „Volailles de Janzé" znajduje się we wschodniej części Masywu Armorykańskiego, wokół wewnętrznej depresji, w której leży miasto Rennes. Wąskimi dolinami płyną liczne rzeki. Panuje tam stała wilgotność, chociaż całkowite opady wynoszą średnio 660 mm rocznie. Amplituda temperatury nie przekracza 10 °C. Ponieważ obszar ten leży na skraju Europy, wiatry mogą czasami być silne, zwłaszcza jesienią i zimą. Bliskość oceanu powoduje regularne opady deszczu. Potencjał agronomiczny gleby jest zróżnicowany, dlatego na tym obszarze geograficznym przeważają uprawy mieszane i chów zwierząt gospodarskich z hodowlą bydła mlecznego. Najżyźniejsze grunty są przeznaczone pod uprawy zbóż i roślin pastewnych, a inne obszary stanowią użytki zielone dla zwierząt.

Żywopłoty zapewniają osłonę przed silnymi wiatrami, chronią uprawy i tworzą zielony krajobraz. Żywopłoty są również rezerwuarami różnorodności biologicznej, stanowiącymi siedliska dla dzikiej fauny i flory.

Klimat oceaniczny i obecność żywopłotów umożliwiają drobiowi korzystanie z wybiegu przez cały rok. Na wybiegu drób ma dostęp do trawy i żwiru (małych kamieni). Żwir umożliwia rozwój żołądka i lepsze trawienie poprzez rozdrabnianie spożywanych pasz i zbóż.

Specyfika produktu

Drób „Volailles de Janzé" pochodzi z odpornych, wolno rosnących ras. Od początku fazy tuczu korzysta z wybiegu, na którym może dziobać i drapać ziemię w poszukiwaniu dżdżownic. Wybieg jest skonstruowany tak, aby zachęcać drób do jak najdłuższego przebywania na zewnątrz. Sadzenie drzew na wybiegu przynosi liczne korzyści: oprócz zapewnienia ochrony przed wiatrem i słońcem zachęca drób do przemieszczania się po całym wybiegu. Sprawia, że gospodarstwom lepiej wpisują się w krajobraz, zmniejsza erozję i promuje różnorodność biologiczną.

Większość rolników hodujących drób „Volailles de Janzé" jest również producentami mleka. Pasza kapłonów i kapłonów perliczek tradycyjnie zawiera w fazie końcowej (przez co najmniej cztery tygodnie) mleko pełne, które stanowi 5 % masy mieszanki paszowej.

Związek przyczynowy

W szeregu dokumentów z XVIII wieku wspomina się o renomie Janzé w odniesieniu do jakości drobiu, o czym wspomina Jean-Baptiste Ogée w 1780 r. w słowniku prowincji Bretania. Z historycznego punktu widzenia drób hodowany w regionie Janzé był uważany za ostatnią z ras czarnych kur, które swego czasu zasiedliły Armorykę. W 1900 r. cotygodniowy rynek żywego drobiu w Janzé był największym rynkiem w departamencie Ille-et-Vilaine. Z okazji setnej rocznicy powołania do życia Fileasa Fogga, bohatera powieści Juliusza Verne'a, w menu serwowanym na transatlantyku „Le France" znalazł się kurczak Janzé w sosie muszkieterskim.

W 1978 r. rada gminy Janzé rozpoczęła dyskusję na temat sposobów znalezienia wiarygodnej alternatywy dla produkcji rolnej, w szczególności dla sektora mleczarskiego. W centrum debaty znalazł się naturalnie rozwój hodowli drobiu na wolnym wybiegu w Janzé. Do powstania tego uznanego obecnie sektora doprowadziły dynamiczne działania rolników.

Od 40 lat chów drobiu na wolnym wybiegu umożliwia utrzymanie i rozwój wielu struktur rolniczych. W wielu przypadkach stał się podstawową działalnością gospodarstwa. Na jakość drobiu „Volailles de Janzé" wpływają łagodny klimat i zielony krajobraz, które przyczyniają się do jak najlepszego wykorzystania aktywnego charakteru ptaków. Drób pochodzi z wolno rosnących ras, ma dostęp do wybiegu, może dziobać i drapać ziemię. Szczególną uwagę poświęca się zachęcaniu ptaków do korzystania z całego wybiegu poprzez sadzenie żywopłotów.

W przypadku wszystkich rodzajów drobiu połączenie odpowiednich ras i paszy zawierającej co najmniej 70 % zbóż umożliwia produkcję drobiu z drobnoziarnistą skórą, twardymi kośćmi i odpowiednią warstwą tłuszczu, jednak nie nadmiernie tłustego. Podawanie mleka pełnego kapłonom i kapłonom perliczek zapewnia soczyste, bogate w tłuszcz mięso.

Jeśli chodzi o komunikację, od 1993 r., najpierw w Janzé, a następnie w Rennes od 2014 r., rolnicy spotykają się co roku na weekend świętowania i dzielenia się wszystkim, co dotyczy drobiu; wydarzenie to nazywało się dawniej Targami Kapłonów (*Foire aux chapons*), a obecnie jest znane jako Zapaleńcy z Janzé (*Les Toqués de Janzé*).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-43d7a320-092e-4d4f-a971-4a1adca4e1db