C/2025/2297

2025.4.16.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 4. cikkének (4) bekezdésében és 5. cikkének (2) bekezdésében említett, jóváhagyott standard módosítás közzététele

(C/2025/2297)

Ez a közlemény a 2025/27/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikke (4) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke

1. **A termék elnevezése**

„Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

■ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi árujelző (FJ)

3. **Ágazat**

■ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **Standard módosításként való minősítés**

A „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" OFJ módosítása iránti kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé, nevezetesen:

a) a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltozását eredményezi;

b) a módosítás megszüntetheti a földrajzi környezettel való kapcsolatot;

c) a módosítás további korlátozásokat vezet be a termék forgalmazására vonatkozóan.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard" módosításnak minősül.

6. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

1. A tagállam illetékes szerve

„A tagállam illetékes szerve" rovatot frissítették a tagállam illetékes szerveként működő Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) kapcsolattartási adataival az (EU) 2024/1143 rendelettel összhangban.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. Kérelmező csoportosulás

A „Kérelmező csoportosulás” rovatot módosították a csoportosulás kapcsolattartási adatainak frissítése érdekében.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. A termék leírása

„A termék leírása” rovatot annak érdekében módosították, hogy az „A” osztályú kritériumoknak megfelelően egyértelművé tegyék a jellegzetes érzékszervi követelményeket és a hasított testek húsosságát.

A termékleírást kiegészítették azzal, hogy a darabolt húsrészek „A” osztályú vagy kisebb hibákkal rendelkező vágott testekből származhatnak. A darabolt húsrészek alapjául szolgáló vágott testeknek meg kell felelniük a zsigerelt, belsőségek nélküli vágott testek minimális tömegére vonatkozó követelménynek. A darabolt húsrészek megfelelnek az „A” osztály kiszerelési kritériumainak. Emellett meghatározták a darabolt termékek kiszerelési jellemzőit is.

A termékleírás kiegészült a belsőségekkel. A belsőségek az OFJ-ként levágott baromfi hasított testéből származnak. Kizárólag OFJ-ként forgalmazhatók.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. A földrajzi terület meghatározása

Módosították „A földrajzi terület meghatározása” rovat megszövegezését, azonban a földrajzi terület nem változott. A települések jegyzékét a települések összeolvadását követően aktualizálták.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló elemek

Módosították „A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló elemek” rovatot. A nyomonkövethetőségi ábra nyomonkövethetőségi táblázattá alakult át, amelyben a termékleírás hatálya alá tartozó gazdasági szereplők kategóriái naprakészen szerepelnek. A preambulumbekezdés meghatározza az oda-vissza irányuló, teljes körű nyomonkövethetőség bevezetését.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. Az előállítás módja

„Az előállítás módja” rovat következő pontjai módosultak:

— „Felhasznált törzsek”

A törzseket tartalmazó táblázatot törölték, amelyet az OFJ előállításához elvárt fenotípus váltott fel, meghatározva a tollazatot és a lábtő színét.

„Állattartásra szolgáló kifutók”

A rovat nevét és tartalmát aktualizálták a nem ellenőrizhető leíró jellemzők törlésével. Ugyancsak törölték a szőlőt az elvárt fafajták jegyzékéből, hogy a kifutókon 30 fát lehessen figyelembe venni.

„Takarmányozás”

A termékleírás pontosítja, hogy a gabonafélékből származó termékek a takarmány-formula teljes tömege alapján az összes gabonafélének és az azokból származó termékeknek legfeljebb 15 %-át teszik ki.

„Betegségek elleni védekezés”

A rovat szövegezése módosult, de a betegségek elleni védekezés folyamata nem változott.

„A baromfi szállítása és begyűjtése”

A termékleírást olyan rendelkezésekkel egészítették ki, amelyek kötelezővé teszik a baromfi éheztetését, és meghatározzák az elszállítás befejezése és a vágás közötti maximális időtartamot, a vágóhídra érkezés és a levágás közötti maximális várakozási időt, valamint a baromfi várakoztatásának feltételeit.

„A termékek kiszerelése”

A baromfi kézi darabolásának típusára vonatkozó hivatkozásokat törölték, és pontosították, hogy a darabolásnak lehetővé kell tennie az „A” osztály kritériumainak való megfelelést.

A termékleírást kiegészítették a vágás és a darabolás (96 óra) és/vagy a mélyfagyasztás (N+3) közötti időre vonatkozó rendelkezésekkel.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

7. A terméknek a földrajzi környezettel való kapcsolatát igazoló elemek

A „Kapcsolat az eredettel” rovatot a földrajzi terület sajátosságai, a termék sajátosságai és az ok-okozati kapcsolat megkülönböztetése céljából három részre osztva szerkesztették újra.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

8. Az ellenőrző szervre vonatkozó adatok

Az „Ellenőrző szerv” rovatban frissítették a DGCCRF és az INAO kapcsolattartási adatait.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Címkézés” rovatot a termékleírások szövegezésének harmonizálását célzó hatályos nemzeti utasítások alkalmazása érdekében módosították, törölték a jelenlegi bekezdést, és annak helyébe a kötelező szabályozási elemeket feltüntető mondat lépett.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

10. Nemzeti előírások

A „Nemzeti előírások” rovatot a nemzeti jogszabályi és rendeleti változásoknak megfelelően módosították; a rovat ezentúl táblázat formájában jelenik meg, amely a főbb ellenőrizendő pontokat és azok értékelési módszerét tartalmazza. Az előző rovatokban említett változtatásokat figyelembe vették, és az érintett pontoknál hozzáadták a táblázathoz.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

1. **Elnevezés**

„Poulet de l’Ardèche / Chapon de l’Ardèche”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ■

3. **Az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

— 02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉKEK ÉS BELSŐSÉGEK

0207 – a 0105 vtsz. alá tartozó baromfi élelmezési célra alkalmas húsa, vágási melléktermék és belsősége frissen, hűtve vagy fagyasztva

0207 11 – nem darabolva, frissen vagy hűtve

— 02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉKEK ÉS BELSŐSÉGEK

0207 – a 0105 vtsz. alá tartozó baromfi élelmezési célra alkalmas húsa, vágási melléktermék és belsősége frissen, hűtve vagy fagyasztva

0207 12 – nem darabolva, fagyasztva

— 02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉKEK ÉS BELSŐSÉGEK

0207 – a 0105 vtsz. alá tartozó baromfi élelmezési célra alkalmas húsa, vágási melléktermék és belsősége frissen, hűtve vagy fagyasztva

0207 13 – darabok és vágási melléktermékek és belsőségek, frissen vagy hűtve

— 02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉKEK ÉS BELSŐSÉGEK

0207 – a 0105 vtsz. alá tartozó baromfi élelmezési célra alkalmas húsa, vágási melléktermék és belsősége frissen, hűtve vagy fagyasztva

0207 14 – darabok és vágási melléktermékek és belsőségek, fagyasztva

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „poulets de l'Ardèche" / „chapons de l'Ardèche" megnevezésű baromfik a *Gallus gallus* fajhoz tartozó, szabad tartásban nevelt állatok.

A „poulets de l'Ardèche" / „chapons de l'Ardèche" szárnyasok jó húsossággal, húsos és alacsony zsírtartalmú hasított testtel, jól fejlett mell- és combizomzattal, valamint szilárd állagú hússal rendelkeznek.

A „poulets de l'Ardèche" / „chapons de l'Ardèche" szárnyasok lassú növekedésű, szívós törzsekből származnak. A vágási kor a „Poulet de l'Ardèche" esetében legalább 81 nap, míg a „Chapon de l'Ardèche" esetében legalább 150 nap.

Kiszerelési jellemzők:

— kereskedelmi forgalomba kizárólag „A" osztályú hasított testek kerülnek egész darabokban

— az egész darabokban értékesített hasított testeket a hagyománynak megfelelően a baromfi mellkasi üregébe, a mellcsont alá hajlított lábbal.

— darabolás esetén a húsrészeknek meg kell felelniük az „A" osztály kiszerelési kritériumainak.

Kiszerelési módok:

— Bontva (a hasított test minimális tömege = 1,3 kg a tyúk / 2,9 kg a kappan esetében)

— Konyhakészen (a zsigerelt, belsőséget nem, de a lábat tartalmazó hasított test minimális tömege = 1,030 kg a tyúk, 2,530 kg a kappan esetében)

— Darabolva (láb nélküli hasított testből, amelynek minimális tömege nem lehet kevesebb, mint a konyhakész egész baromfira meghatározott tömeg 90 %-a)

Ez a hús (valamint vágási melléktermék és belsőség) frissen vagy fagyasztva kerül kiszerelésre.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „poulets de l'Ardèche" / „chapons de l'Ardèche" szárnyasokat legfeljebb 42 napos koruktól szabadtartásban nevelik, biztosítva számukra a szabad kijárást egy fásított, természetes kavicsréteggel borított kifutóra.

Takarmányuk 100 %-ban növényekből, ásványi anyagokból és vitaminokból áll. A takarmány legalább kétfajta gabonát tartalmaz. A takarmány összes zsiradéktartalma nem haladja meg a 6 %-ot.

A gabonafélék aránya az élelmiszerekben:

— Az elsőtől legfeljebb a huszonnyolcadik napig tartó indulási szakaszban: legalább 50 % gabona;

— A huszonkilencedik naptól a vágásig tartó hizlalási szakaszban: a hizlalási szakaszban a gabonafélék és az azokból származó termékek súlyozott százalékos aránya legalább 80 %. Ez a szakasz a növekedési és az utóhizlalási időszakot foglalja magában.

A gabonafélékből származó termékek az összes gabonafélének és az azokból származó termékeknek legfeljebb a 15 %-át teszik ki.

A gyöngytyúkoknak adott takarmány gyógyászati segédanyagoktól mentes, ideértve a kokcidiosztatikumat is. Kizárólag a baktériumflórát szabályozó természetes anyagok engedélyezettek.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „poulets de l'Ardèche" / „chapons de l'Ardèche" baromfik tenyésztése a meghatározott földrajzi területen történik. A tenyésztési szakasz a naposcsibék tenyésztőhelyen történő elhelyezése, illetve a vágóhídra szánt szárnyasok elszállítása közötti időszaknak felel meg.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A tenyésztőtelep és a vágóhíd közötti távolság nem haladhatja meg a 100 km-t (vagy a tenyésztőtelep és a vágóhíd közötti szállítás időtartama nem lehet hosszabb mint három óra). Az egészben értékesített baromfi kiszerelése lábbal együtt történik.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő mezőgazdasági termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkéknek tartalmazniuk kell a következőket:

— Megnevezés: „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche"

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Ardèche megye (07):

A következő járások valamennyi települése: Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône, Rhône-Eyrieux.

Aubenas 2 járás következő települései: Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat és Vesseaux települések.

Berg-Helvie járás: Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-pons és Sceautres települések.

Haute-Ardèche járás: Astet, Barnas, Burzet, Chirols, Coucouron, Cros-de-Géorand, Issanlas, Issarlès, Lachapelle-Graillouse, Lalevade-d'Ardèche, Lanarce, Lavillatte, Le Béage, Le Lac d'Issarlès, Le Roux, Lespéron, Mayres, Mazan l'Abbaye, Meyras, Montpezat-sous-Bauzon, Péreyres, Pont-de-Labeaume, Prades, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Cirgues-en-Montagne, Sainte-Eulalie, Saint-Pierre-de-Colombier Thueyts és Usclades-et-Rieutord települések.

Loire (42) megye:

A következő járások valamennyi települése: Pilat, Saint-Chamond.

Rive-de-Gier járás következő települései: Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier, Saint-Paul-en-Jarez települések.

Haute-Loire megye (43):

A következő járások valamennyi települése: Aurec-sur-Loire, Boutières, Deux-Rivières-et-Vallées, Emblavez-et-Megal, Mézenc, Monistrol-sur-Loire, Le-Puy-en-Velay, Le-Puy-en-Velay 3, Le-Puy-en-Velay 4 és Yssingeaux települések.

Bas-en-Basset járás: Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette és Retournac települések.

Le-Puy-en-Velay 1 járás: Le-Puy-en-Velay település.

Le-Puy-en-Velay 2 járás: Chaspinhac, Le Monteil és Le-Puy-en-Velay települések.

Velay Volcanique járás: Cussac-sur-Loire, le Brignon és Solignac-sur-Loire települések.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület és a „poulets de l'Ardèche" / „chapons de l'Ardèche" szárnyasok közötti ok-okozati kapcsolat e termékek hírnevén, valamint a tenyésztéssel kapcsolatos szaktudáson alapul.

A „poulet de l'Ardèche" / „chapon de l'Ardèche" baromfik földrajzi területe a Vivarais-hegység, amely alapvetően az Ardèche megyére kiterjedő, de az Haute-Loire megye keleti részére és a Loire megye déli részére is átnyúló hegycsoport. E terület egyik jellemzője, hogy kizárólag hegyvidéki és hegyaljai településekből áll, ahol a tengerszint feletti magasság, a meredekség és/vagy az éghajlathoz kapcsolódó hátrányok jelentős mértékben korlátozzák a földhasználati lehetőségeket, így ezeken a területeken jellemzően külterjes mezőgazdasági tevékenységet folytatnak.

A földrajzi terület éghajlata középhegységi–kontinentális, évszakonként éles ellentétet mutató, jelentős hőingadozással, meleg nyarakkal és hideg telekkel, nagyon rövid köztes évszakokkal és szeles időjárással.

A földrajzi területet ezenkívül régi eruptív kőzetekből, gránitból és palából képződött talaj jellemzi. E kőzetek közös tulajdonsága, hogy kemények, ugyanakkor könnyen hasadnak, ezért a baromfik kifutójának talaját apró szemű kavics borítja.

Végül a nyílt hozzáférésű kifutók fásítottak, és legalább harminc, helyi fajokhoz tartozó fát foglalnak magukban. Ezek a fák nyáron árnyékot biztosítanak a baromfik számára, valamint csökkentik a szél erejét. Ezáltal ösztönzik az állatok kijárását és hozzájárulnak egészségük megőrzéséhez. A helyi fafajták használata nyomán a kifutók a környező ardèche-i tájat tükrözik. A földrajzi terület változatos domborzati viszonyai a kifutók kialakításában is megjelennek.

Az ardèche-i mezőgazdaság alapját a vegyes gazdálkodás és az állattenyésztés képezi, különösen a tejtermelés és a gyümölcstermesztés. Kis méretű gazdaságok jellemzik, amelyek gyakran kevés sík és gépesített művelés alá vonható területtel rendelkeznek.

Ezenkívül a magas gabonatartalmú takarmányozás választása összhangban van az ardèche-i állattartók hagyományos gyakorlatával, akik a kifutókon elérhető takarmányadagot rendszeresen kiegészítették a gazdaság néhány megművelhető parcelláján termesztett gabonafélékkel.

Annak érdekében, hogy az extenzív termelés jellege a betegségek elleni védekezésben is megmaradjon, a tenyésztők nem használnak gyógyszeres takarmány-kiegészítőket. Ehelyett a megelőző állategészségügyi intézkedéseket részesítik előnyben, amelyek biológiai védekezésen és növényi kivonatok alkalmazásán alapulnak.

A vidékről való elvándorlás és a mezőgazdaság visszaszorulásának következményeként a gazdálkodók a diverzifikált termelés irányába mozdultak el. Így lehetővé vált, hogy hasznosítsák a földrajzi terület domborzati egyenetlenségét, ellenálljanak a szélsőséges hőmérsékleti ingadozások és szél által jellemzett zord éghajlati viszonyoknak, megfelelően elosszák a munkaterhelést a nap és az idények folyamán, valamint megfeleljenek a helyi termelők minőségi termelésre irányuló törekvéseinek. A baromfihús-termelés, amely egyszerre hagyományos és kiváló minőségű, e célok megvalósításának központi elemévé vált.

1985-ben az állattartók megalapították a Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais-t elnevezésű szövetséget, amelynek célja a termelés népszerűsítése a gasztronómia, a turizmus és a kultúra területén. Ezzel párhuzamosan egy érdekképviseleti szervezet is létrejött.

A „poulet de l'Ardèche" / „chapon de l'Ardèche" megnevezéssel forgalmazott egész baromfik és darabolt húsrészeik az évek során szerzett hírnevükkel, kiváló minőségükkel, az elkészítési módok sokszínűségével és az állattartó gazdaságok szakértelmével tűnnek ki.

Az „A" osztály követelményeinek megfelelő termékek bontott hasított testként, konyhakész hasított testként, amelynél a behajlított lábtőízületeket a mellcsont alá hajtják, darabolt húsrészekként vagy belsőségekként hozhatók forgalomba. Ezek a termékek különböző értékesítési csatornákon keresztül juthatnak el a fogyasztókhoz, így csomagolásuk is a vásárlói igényekhez igazítható.

A „poulet de l'Ardèche" / „chapon de l'Ardèche" megnevezéssel jelölt baromfik tenyésztési területe a hegyvidéki és dombvidéki régiókban található, amelyek kedvező feltételeket biztosítanak az extenzív baromfitenyésztéshez.

A tájat természetes és mezőgazdasági területek váltakozása jellemzi, amelyeken különféle gazdálkodási ágak találhatók: állattenyésztés, fanevelés, bogyósgyümölcs-termesztés, szőlőművelés és gesztenyeligetek.

A baromfik tartása egyrészt szabadtartásos rendszerben történik. A tenyésztéshez lassú növekedésű, ellenálló, nagy mozgásigényű fajtákat használnak, amelyek jól alkalmazkodnak a szabadtartáshoz, lehetővé téve számukra a dombos, egyenetlen kifutók hatékony kihasználását, amely az adott földrajzi területre jellemző. Másrészt az extenzív tartási mód révén a baromfik olyan kifutókon nevelkednek, amelyek tükrözik a térség tájképét: gyakran dombos vagy meredek területeken találhatók, helyi fafajtákkal vannak beültetve, valamint olyan természetes kavicsos talajréteggel (grit) vannak ellátva, amely a térségre jellemző kőzetek – ősi vulkáni kőzetek, gránit és pala – mállásából származik. A kifutók sajátosságai hozzájárulnak az állatok mozgásigényének kielégítéséhez, valamint a természetes táplálékkiegészítéshez (füvek, rovarok), emellett javítják az emésztési komfortot, mivel biztosítják a táplálék megfelelő lebontásához szükséges gritet.

A dimbes-dombos kifutók elősegítik a felső izomcsoportok, különösen a combizmok fejlődését, valamint a zsír lebontását, amely a „poulet de l'Ardèche" / „chapon de l'Ardèche" húsának jellegzetesen alacsony zsírtartalmát eredményezi.

Az 1960-as években Ardèche megye északi területén elindított baromfiágazat fejlődése az 1980-as években teljesedett ki, amikor a mezőgazdasági termelők 1985-ben megalapították a „Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche" elnevezésű érdekvédelmi szakszervezetet.

A termékek hírnevét számos elnyert díj is alátámasztja. Így az általános mezőgazdasági versenyen több érmet is szereztek: 1993-ban a zsigerelt „poulet de l'Ardèche", valamint 1997-ben a „poulet de l'Ardèche" comb ezüstérmet, 1996-ban pedig szintén a „poulet de l'Ardèche" comb bronzérmet kapott.

A tenyésztők aktív részvétele az értékesítési helyeken, turisztikai központokban és helyi fesztiválokon – ahol bemutatják termelési módszereiket és a termékeikhez kapcsolódó recepteket – szintén hozzájárult e sikerhez.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-efdfe564-6283-4f26-95c5-276997e6f349