



**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví
vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(C/2024/7445)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Champagne“

PDO-FR-A1359-AM05

Datum oznámení: 1. října 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Odrůdová skladba

V kapitole I části V bodě 2 písm. b) specifikace produktu se doplňuje nový odstavec, který zní:

„Aby se snížilo množství používaných fytoosanitárních prostředků v oblastech, které sousedí s obydlenými/městskými oblastmi, se plochy, které jsou osázené odrůdou Voltis B a nacházejí se ve vzdálenosti menší než 20 metrů od míst uvedených v článku L253-7-1, v článku L253-7 bodě 1 a článku L253-8 bodě III zákoníku zemědělství a mořského rybolovu, nezohledňují při výpočtu ploch odrůd ‚pro účely adaptace‘, na něž se vztahuje omezení na 5 % plochy ohlášené jako CHOP.“

Príslušný celostátní výbor Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti rozhodl, že v případě označení, pro něž byla podána žádost, existuje možnost zařazení odrůd, které mají význam pro přizpůsobení se změnám klimatu nebo společenským očekáváním ohledně používání přípravků na ochranu rostlin.

Uvedení tohoto druhu odrůdy do specifikace produktu podléhá určitým pravidlům, zejména pokud jde o maximální možný podíl těchto odrůd ve vinařství. Výsadba odrůd odolných vůči hlavním chorobám révy vinné v oblastech, které sousedí s obydlenými/městskými oblastmi, se při výpočtu tohoto podílu nebere v úvahu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

2. Vložení části úrody do rezervy

V kapitole I části VIII bodě 3 specifikace se první odstavec mění takto: číslo „8 000“ se nahrazuje číslem „10 000“.

Maximální objem základního vína, které může hospodářský subjekt uložit do rezervy, se navyšuje na 10 000 kilogramů hroznů na hektar produkční plochy.

Díky uvedenému navýšení se vyrovnají výkyvy ve výnosech, k nimž mezi jednotlivými lety a oblastmi dochází – jednak stále častěji v důsledku změny klimatu, ale též kvůli postupně klesajícímu výnosu způsobenému stárnutím vinic a měnicími se postupy (zatravnění, omezení vstupů...).

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Ustanovení týkající se balení

Kapitola I část IX bod 3 písm. a) specifikace se mění takto:

- V prvním odstavci se doplňují slova „která mohou být stáčena“, aby se vyjasnilo, že vína v lahvích o objemu menším než 75 cl nebo větším než 150 cl mohou být rovněž uváděna na trh v láhvi, v níž došlo k druhotnému kvašení.

Jednotný dokument se mění v bodě 9.

- Druhý odstavec se mění doplněním slov „ve vymezené oblasti“, aby se znění odstavce sladilo s kroky, které mají být provedeny ve vymezené zeměpisné oblasti.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

- Aby se stanovila pravidla pro stáčení vína, doplňuje se třetí odstavec, který zní:

„Každé zařízení na stáčení vína musí splňovat tyto požadavky:

- Zařízení musí být vybaveno protitlakovým systémem umožňujícím stáčení vína protitlakem. Hospodářský subjekt musí mít potravinářské osvědčení pro práci s protitlakem.
- V zařízení jsou zavedeny nástroje umožňující zpětné vysledování operací.
- Zařízení musí být vybaveno alespoň jedním chladicím zařízením, které umožňuje stáčet víno do konečné nádoby při teplotě nejvýše 5 °C.“

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. Monitoring a kontrola stáčení

V kapitole II části I specifikace produktu se doplňuje nové pravidlo, které zní:

„6. Prohlášení o přelévání

Majitel stočených šarží zašle prohlášení o stáčení orgánu pro ochranu a řízení nejpozději do 48 hodin po ukončení stáčení.

Prohlášení musí uvádět objem před stáčením a po něm, druh lahví a případně konkrétní požadavky stáčených produktů.“

Oznamovací povinnost umožňuje monitoring a kontrolu stáčení.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

V kapitole II části 2 specifikace produktu se doplňuje nová povinnost, která zní:

„3. Záznamy o stáčení

Hospodářský subjekt provádějící stáčení musí vést o stáčení záznamy. Záznamy se vyplňují postupně během stáčení.

V záznamech se u každé činnosti uvede:

- datum a čas zahájení činnosti,
- kontrola teploty v průběhu celého procesu,
- kontrola izobarometrického plnění,
- objem před stáčením a po něm,

- typ nádob,
- specifické vlastnosti stočeného vína.“

Účelem povinného vedení těchto záznamů je umožnit monitoring a kontrolu stáčení.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Champagne

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET;

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

STRUČNÝ POPIS

Jedná se o jakostní šumivá vína, růžová a bílá, s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 9 % objemových. Celkový obsah alkoholu ve vínech po druhotném kvašení nepřesáhne v případě obohacování 13 % objemových. Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v evropských právních předpisech.

Vína mohou být bílá (vyrobená ze směsi bílých a modrých hroznů, vyrobená pouze z bílých hroznů [blanc de blancs] nebo pouze z modrých hroznů [blanc de noirs]) nebo růžová (vyrobená scelováním nebo metodou „saignée“), vyrobená z hroznů z jedné nebo více obcí. Vína mohou, ale nemusí být ročníkové. Všechna vína mají společný rys: kyselost, která zaručuje jejich svěžest a vhodnost pro zrání. Nejmladší vína mají výrazně svěží tóny: květin, bílého ovoce, citrusů a minerální tóny. Zralá vína nabízejí škálu plnějších aromat: žlutého ovoce, vařeného ovoce, koření. Takzvaná plná vína, „vins de plénitude“, která jsou nejvíce vyvinutá, se vyznačují výraznými terciárními aromaty: kandovaného ovoce, lesního podrostu, pražení. Perlivost, charakteristický znak šampaňského, je u mladých vín stálá a trvalá. S věkem se snižuje a stává se jemnější a krémovější.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –
- Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. Enologické postupy

5.1 Zvláštní enologické postupy

1. Hustota výsadby – Obecná ustanovení

Pěstební postupy

Réva se vysazuje se sponem výsadby mezi řadami, která nesmí přesáhnout 2,00 metru.

Spon výsadby mezi sazenicemi v téže řadě se pohybuje v rozmezí od 0,70 metru do 1,50 metru.

Součet sponu mezi řádky a sponu mezi sazenicemi v témž řádku nesmí být větší než 3,00 metru.

Jakákoli přeměna pozemku vedoucí ke změně hustoty výsadby je zakázána až do vyklučení.

2. Hustota výsadby – Zvláštní ustanovení

Pěstební postupy

Aby byl umožněn průjezd vhodných strojů se na pozemcích, které mají

— buď sklon větší než 35 %,

— nebo sklon větší než 25 % zároveň s příčným sklonem vyšším než 10 %,

mohou vytvořit obslužné uličky se šířkou od 1,50 do 3 m a s maximální frekvencí po 6 řadách. V takovém případě nesmí být součet sponu mezi dalšími řádky a mezi sazenicemi v témž řádku větší než 2,30 metru.

3. Pravidla řezu

Pěstební postupy

Jakékoliv překrývání mezi sazenicemi, jakož i větvemi s plody je zakázáno. Počet oček je 18 nebo méně oček na metr čtvereční. Řez se provede nejpozději před fenologickou fází (F) (12 podle Lorentze), tj. při čtyřech rozvinutých listech.

Řez révy se provádí pomocí následujících technik:

— řez Chablis,

— kordonový řez (typu Royat),

— řez používaný v údolí řeky Marny,

— Guyotův řez jednoduchý, dvojitý nebo asymetrický.

Veškeré prostředky, které neumožňují sklizeň celých hroznů, jsou zakázány.

4. Zvláštní enologické postupy

Zvláštní enologické postupy

Používání kousků dřeva je zakázáno.

Zvýšení objemu kvašení moštu nemůže při procesu obohacování přesáhnout 1,12 % na 1 % zvýšení obsahu alkoholu v objemových procentech.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zemědělském zákoníku.

Vína se vyrábějí výhradně druhotným kvašením ve skleněných lahvích.

5.2 Maximální výnosy

Konečný výnos

15 500 kg hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Sběr hroznů, vinifikace, výroba včetně zrání a balení vín vína se provádí na územích vymezených článkem 17 zákona ze dne 6. května 1919.

7. Moštová odrůda (moštové odrůdy)

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. Popis souvislostí

8.1 Informace o zeměpisné oblasti – Přírodní faktory

— Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast se nachází na severovýchodě francouzského území a rozkládá se na území obcí v departementech Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne a Seine-et-Marne.

Pozemky, přesně vymezené pro sklizeň hroznů, jsou součástí krajiny, jež se vyznačuje viničními stráněmi, které se rozkládají na kuestách východní Pařížské pánve, významných geomorfologických útvarech, kterými jsou:

— Côte d'Île-de-France v departementu Marne, jakož i svahy přilehlých údolí, zahrnující od severu k jihu Montagne de Reims, údolí Marne (pokračující do jižní části departementu Aisne a do departementu Seine-et-Marne), Côte des Blancs a nejvýznamnější úseky Côte du Sézannais,

— Côte de Champagne s částí okresu Vitry-le-François ležícího v departementu Marne a obcí Montgueux v departementu Aube,

— Côte des Bar přerušované řadou údolí spojující Bar-sur-Aube na východě a Bar-Séquanais na západě v departementech Aube a Haute-Marne.

Tento typický reliéf kuesty s přilehlými údolími má úbočí orientovaná směrem na východ a na jih, někdy na sever, jako v případě severní části pohoří Montagne de Reims a levého břehu údolí Marne.

Čela svahů tvoří tvrdé vrstvy vápence nebo křídý. Stráně kopců jsou křídové, slínové nebo písčité, jemnější, vyčištěné erozí a poté pokryté koluviálními sedimenty z nadložních čel svahů.

Vinice Champagne se nacházejí v severní části oblasti. Působí na ně dva typy podnebí:

— oceánské, které pravidelně přináší dostatek vláhy a vyznačuje se malými teplotními rozdíly mezi ročními obdobími,

— kontinentální, které způsobuje někdy ničivé mrazy a zároveň zajišťuje v létě dostatek slunečního svitu.

8.2 Informace o zeměpisné oblasti – Lidské faktory

V kraji Champagne se réva pěstovala od starověku a v 9. století již byla dobře zavedená díky rozvoji vinařství v kláštorech. Na konci 17. století vinaři zkoumali zvláštnost přírodně šumivého bílého vína a druhotného kvašení. Na konci 19. století konstatoval známý enolog Weinmann, že „šampaňské víno je mimořádně kvasitelné. Šampaňská vína se vyznačují tím, že procházejí druhotným kvašením mnohem snadněji, častěji a lépe než jakýkoli jiný kvas“.

První zmínky o tomto víně, pojmenovaném „saute-bouchon“ („skákající zátká“), se objevují v básních abbého Chaulieua z roku 1700. Metodu však poprvé vysvětlil v roce 1718 kanovník Godinot, předpokládaný autor knihy *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne* (...) (Způsob pěstování vinné révy a výroby šampaňského vína), který popisuje, že tato bílá vína, jež musí být „čirá jako slzy (...), se vyrábějí z modrých hroznů. Čím dříve se hrozny po sklizni vylisují, tím je víno bělejší.“ Vinaři proto usilují o zachování celistvosti hroznů během sklizně, věnují velkou pozornost jejich přepravě a skladování a snaží se je přivést neporušené k lisování. Lisování musí být jemné a postupné, s frakcionací šťáv („cuvée“ a „taille“) které se vinifikují samostatně. Lisovny dodržují přísná pravidla a jejich provoz vyžaduje způsobilost, která je přísně kontrolována.

Přesné know-how se vyvinulo v opatstvích; Jules Guyot zaznamenal v roce 1866 význam scelování hroznů z různých odrůd hroznů nebo z různých pozemků. Na začátku 20. století byly vybrány tři odrůdy pro svou vyváženost mezi obsahem cukru a kyselin a dobrou schopnost druhotného kvašení: Pinot noir N, Chardonnay B a Meunier N. Vinař vytváří směsi ochutnávkou jednotlivých získaných základních vín. Scelená základní vína se plní do lahví ve kterých probíhá druhotné kvašení a zrání na kalech, které musí být dlouhé, zejména u ročníkových vín.

Rozvoji této fáze druhotného kvašení napomohly místní sklepy vyhloubené v křídovém podkladu, které kombinují ideální přírodní podmínky z hlediska teploty a vlhkosti. Po ukončení zrání na kalech přichází střásání, kdy kaly pomalu vklouznou do hrdla lahve, a dalším krokem je degoržáž, vytlačení kalů z lahve. Po degoržáži se přidá expediční likér, který se podílí na vymezení různých druhů vín „Champagne“.

Metoda řízeného druhotného kvašení v lahvích („šampaňská metoda“) se rozšířila a název „šampaňské“ se velmi rychle začal používat i mimo hranice oblasti výroby. Od roku 1882 podnikaly výrobní šampaňských vín, které se spojily v odborový svaz (Union des Maisons de Champagne), právní kroky a ještě před přijetím zákona ze dne 1. srpna 1905 o podvodech a falšování soud uznal, že název „Champagne“ je vyhrazen pro vína vyrobená z hroznů sklizených v kraji Champagne, čímž byla poprvé zakotvena ochrana označení původu. V roce 1908 se začalo pracovat na vymezení zeměpisné oblasti. Obyvatelé Champagne se vzájemně podporují, což se projevuje vznikem velkých profesních organizací.

8.3 Informace o jakosti a vlastnostech výrobku

Vína mohou být bílá (vyrobená ze směsi bílých a modrých hroznů, vyrobená pouze z bílých hroznů [blanc de blancs] nebo pouze z modrých hroznů [blanc de noirs]) nebo růžová (vyrobená scelováním nebo metodou „saignée“), vyrobená z hroznů z jedné nebo více obcí. Vína mohou, ale nemusí být ročníková.

Všechna vína mají společný rys: kyselost, která zaručuje jejich svěžest a vhodnost pro zrání.

Nejmladší vína mají výrazně svěží tóny: květin, bílého ovoce, citrusů a minerální tóny. Zralá vína nabízejí škálu plnějších aromat: žlutého ovoce, vařeného ovoce, koření. Takzvaná plná vína, „vins de plénitude“, která jsou nejvíce vyvinutá, se vyznačují výraznými terciárními aromaty: kandovaného ovoce, lesního podrostu, pražení.

Perlivost, charakteristický znak „Champagne“, je u mladých vín stálá a trvalá. S věkem se snižuje a stává se jemnější a krémovější.

8.4 Příčinné souvislosti

Velké otevření všech tří kuest směrem k pláním a údolím zaručuje vinicím dostatečné světlo pro dozrávání bobulí, a to i v případě orientace směrem na sever. Zabraňuje rovněž zadržení studeného vzduchu, a tím snižuje riziko mrazu.

Sklon svahů s vinicemi zabezpečuje optimální přirozené odvodňování, které je podpořeno i různými druhy podloží, která umožňují přirozenou regulaci vody ve vinicích. Křída svou pórovitostí a propustností odvádí přebytečnou vodu a současně kapilárním procesem zajišťuje rehydrataci půdy za suchého počasí. Ostatní podloží kombinují vrstvy slínu, které poskytují rezervy vody, a buď vápencová lůžka, nebo uhličitánové písky, které umožňují vsakování přebytečné vody ve vlhkém období. Díky tomuto charakteru podloží a příznivým klimatickým podmínkám se v jednotlivých oblastech kraje začaly pěstovat různé odrůdy vinné révy.

Jedinečné klimatické podmínky kraje Champagne dodávají hroznům a poté moštům přírodní kyselost, která je pro výrobu kvalitních šumivých vín ideální. Rovnováha mezi touto kyselostí, jež je základní zárukou čerstvosti, a úrovní zralosti hroznů totiž vytváří nejlepší ročníky a zajišťuje dobrý potenciál stárnutí.

Vinař, který ovládá všechny pěstitelské postupy, využívá na úrovni pěstitelského pozemku rozmanitost přírodních faktorů, aby zdůraznil specifičnost hroznů.

Zachování celistvosti hroznů od okamžiku sklizně, opatrné lisování a frakcionace šťáv umožňuje vyhnout se jejich zabarvení a zaručit tak jejich čirost, která je nezbytná pro kvalitu druhotného kvašení. Frakcionace rovněž zajišťuje větší komplexnost aromatu.

„Cuvée“ s vysokou kyselostí dodává svěží a výrazné aroma; při jeho použití při scelování se plně projeví terciální aroma vznikající během zrání na kalcích.

„Taille“ je ovocnější a má větší obsah tříslovin.

Rezervní vína (s výjimkou ročníkových vín) z předchozích sklizní dodávají při scelování zralejší charakter. Umění vinaře, který vybírá vína pro požadovanou směs, se projevuje během celého procesu zrání na kvasničných kalcích, jehož výsledkem je víno „Champagne“. Tento proces plynulého zrání může u značkových vín pokračovat ve sklepích v kraji Champagne po několik desetiletí, přičemž jejich relativní svěžest zaručuje dobré druhotné kvašení.

Tato velká technická náročnost při výrobě vína „Champagne“ vyžaduje speciální nákladnou infrastrukturu. Místa výroby, zpracování a balení se nacházejí v obcích v blízkosti vinic.

Existence vinic v kraji Champagne sahá až do začátku našeho letopočtu, ale svou pověst prvotřídního produktu získalo víno „Champagne“ zejména v 17. století, v souvislosti s postupným zvládnutím druhotného kvašení v lahvi. Na konci téhož století se vinaři v této oblasti začali věnovat stáčení vín do lahví namísto jejich přepravy v sudech, aby plně zachovali jejich kvalitu a vlastnosti.

Pěna a jemné bublinky se z lahví rozlily do sklenic – a víno okamžitě slavilo úspěch. Mladí šlechtici dychtící po novotách ho oslavovali, básníci opěvovali, spisovatelé mu věnovali místo ve svých dílech. V období regentství se stalo oblíbeným na královském dvoře a oblíbili si jej i Ludvík XV. a Madame de Pompadour. Šlechtu napodobovali finančníci a správci, venkov kopíroval hlavní město. Za vlády Ludvíka XV. a Ludvíka XVI. vinařství vzkvétalo a reputace vína „Champagne“ ve Francii i v zahraničí značně vzrostla. Šumivé víno dosáhlo obliby tam, kde bylo módou sledovat francouzský způsob života, a v celé Evropě 18. století se „Champagne“ stalo ozdobou večírků a večeří. Tato proslulost přetrvává dodnes. Vinaři, družstva, obchodníci a výrobní šampaňských vín pokračují ve svém úsilí zlepšit společná pravidla na podporu chráněného označení původu „Champagne“, jež je jejich společným dědictvím, a snaží se zajistit respektování jeho názvu a jedinečnosti.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Dokud není láhev uzavřena korkovou zátkou a opatřena agrafovou a etiketou v souladu s platnými právními předpisy, může být přepravována pouze mezi dvěma parcelami téhož výrobce nebo mezi dvěma výrobci.

Lahve obsahující vína jsou uzavřeny zátkou s názvem chráněného označení původu v části nacházející se v hrdle lahve nebo v případě lahve, jejíž jmenovitý objem nepřekračuje 0,20 litru, na jiné vnitřní části uzávěru.

Etikety a obchodní doklady obsahují registrační údaje předepsané Mezioborovým výborem pro víno Champagne (Comité interprofessionnel du vin de Champagne), které umožňují identifikaci hospodářských subjektů.

Leží-li sídlo výrobce mimo danou oblast, doplní se jasným a čitelným údajem o výrobcí, s uvedením názvu obce, v níž bylo víno vyrobeno.

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět následující menší zeměpisnou jednotku, za předpokladu, že jde o:

— název místa uvedeného v katastru,

— obec.

Požadované místo uvedené v katastru nebo název obce je uveden v prohlášení o sklizni.

Všechny hrozny použité k výrobě základních vín jsou hrozny z dané obce nebo místa.

Označení „Premier Cru“ a „Grand Cru“ mohou být uvedena vedle názvu obce za podmínek stanovených v kapitole I části II písm. b) a c) specifikace produktu.

Kromě výše uvedených obcí musí být název obce spojen se slovy „Vigne de“ nebo „Vignoble de“.

Název obce nebo katastrálního místa je vytisknut písmem, jehož rozměry nejsou ani na výšku, ani na šířku větší než velikost znaků tvořících název chráněného označení původu.

Označení názvu obce v souladu s výše uvedenými postupy může být doplněno opětovným uvedením názvu obce v názvu cuvée.

Uvedení moštové odrůdy

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Odrůda hroznů může být uvedena písmem, jehož rozměry na výšku i na šířku nepřesahují 3 milimetry a polovinu velikosti písmen tvořících název označení. Označení odrůdy je možné pouze tehdy, pokud všechny hrozny použité při výrobě základních vín pocházejí z této odrůdy.

Údaj o ročníku sklizně

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Pokud je ročník uveden, musí být uveden na zátce nebo v případě lahve, jejíž jmenovitý objem nepřekračuje 0,20 litru, na jiné vnitřní části uzávěru a na etiketě. Označení ročníku je uvedeno i na fakturách a průvodních dokladech.

Balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína se vyrábějí a uvádějí na trh v lahvích, ve kterých probíhalo druhotné kvašení, s výjimkou vín, která se prodávají v lahvích o objemu nižším než 75 cl nebo o objemu vyšším než 150 cl.

Vína se uvádějí na spotřebitelský trh po minimální době zrání, tj. nejméně 15 měsíců po stáčení, nebo 36 měsíců v případě ročníkových vín.

Odkaz na specifikaci výrobku

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-16eefac7-c1d0-4801-8db9-3536157e402b