

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

коллегии палаты по патентным спорам

по результатам рассмотрения возражения заявления

Коллегия палаты по патентным спорам в порядке, установленном пунктом 3 статьи 1248 Гражданского кодекса Российской Федерации (далее – Кодекс) и Правилами подачи возражений и заявлений и их рассмотрения в Палате по патентным спорам, утвержденными приказом Роспатента от 22.04.2003 № 56, зарегистрированными в Министерстве юстиции Российской Федерации 08.05.2003 № 4520 (далее – Правила ППС), рассмотрела возражение против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2322087, поступившее 11.12.2013 от ЗАО «Эссен Продакшн АГ» (далее – лицо, подавшее возражение), при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2322087 на изобретение «Майонез», выдан по заявке № 2005126341/13 с приоритетом от 19.08.2005 на имя ОАО «Казанский жировой комбинат» (далее – патентообладатель). Патент действует со следующей формулой изобретения:

«Майонез, содержащий масло растительное, сахар-песок, соль поваренную, лимонную кислоту, консервант и воду, отличающийся тем, что масло используют растительное рафинированное дезодорированное, при этом он дополнительно содержит молоко или сливки сухие, горчичный порошок или ароматизатор «Горчица», яйцо перепелиное, стабилизатор - структурообразующее вещество, краситель и антиокислитель при следующем содержании компонентов, мас.%:

Масло растительное рафинированное дезодорированное	10-85,0
Сахар-песок	1,6-2,5
Соль поваренная	0,1-1,4
Молоко или сливки сухие	0,05-10,0
Яйцо перепелиное	0,1-10,0
Стабилизатор - структурообразующее вещество	0,05-2,0
Горчичный порошок или ароматизатор «Горчица»	0,01-1,0
Лимонная кислота	0,2-1,0
Краситель	0,001-0,05
Антиокислитель	0,005-0,1
Консервант	0,01-0,1
Вода	Остальное».

Против выдачи данного патента в соответствии с пунктом 2 статьи 1398 Кодекса в палату по патентным спорам поступило возражение, мотивированное несоответствием изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень».

К возражению приложены следующие материалы:

- патентный документ № RU 2218821 (далее – [1]);
- патентный документ № RU 2182446 (далее – [2]);
- патентный документ № ES 2147515 A1 с частичным переводом (далее – [3]);
- Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Нестерова И.Н., Майонезы, Санкт-Петербург, ГИОРД, 2000, с. 62 - 65 (далее – [4]);
- патентный документ № GB 1155490 A с частичным переводом (далее

– [5]);

- постановление Девятого арбитражного апелляционного суда № 09АП-9876/2010-АК от 24.05.2010 (далее – [6]);

- патентный документ RU № 2284127 (далее – [7]);

- письма Российской академии медицинских наук питания: № 72/Э-2635/и-08, № 72/Э-2360/и-08, № 72/Э-2636/и-08 (далее – [8]);

- заключение ГНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» (далее – [9]).

По мнению лица, подавшего возражение, наиболее близким аналогом изобретения по оспариваемому патенту является указанный заявителем майонез ПАГА, известный из патента RU 2218821 [1]. По его мнению, отличие оспариваемого майонеза от известного заключается в том, что он содержит краситель, антиокислитель, стабилизатор - структурообразующее вещество, а также в качестве молочного компонента используются сливки сухие, в качестве горчичного компонента – ароматизатор «Горчица», а в качестве яичного компонента – перепелиное яйцо. Кроме того, отличие заключается в количественном соотношении ингредиентов.

По мнению лица, подавшего возражение, из источника [2] известно введение в майонез ароматизатора «Горчица» в количестве 0,01-1,0 мае. %, пищевого красителя - 0,01-0,5 мае. % и стабилизатора - структурообразующего вещества - 0,01-10,0 мае. %. Источник [3] описывает добавление в майонез в качестве яичного компонента - перепелиного яйца. Из источника [4] - известно введение в состав майонезов в качестве растительного масла только рафинированных дезодорированных растительных масел, а также введение молочных продуктов, в качестве которых используют сухое обезжиренное молоко, цельное сухое молоко, сливки сухие, сыворотку молочную сухую подсырную, сухой молочный продукт (СМП), концентрат сывороточный белковый (КСБ), пахту сухую и другие сухие молочные продукты. Введение в майонез антиокислителя в

количестве по меньшей мере 0,001 мас. % описано в источнике [5].

При этом лицо, подавшее возражение, указывает, что технический результат (получение майонеза с уникальным вкусовым букетом с привкусом черных маслин) носит декларативный характер, т.к. в описании к оспариваемому патенту не представлены обоснованные данные, его подтверждающие. При этом из источника [6] известно, что был проведен органолептический анализ образцов майонеза, изготовленных по рецептуре изобретения по патенту [7], качественный и количественный состав которого частично совпадает с качественным составом по оспариваемому патенту, за исключением введения красителя и использования в качестве кислоты лимонной кислоты. При этом количество вводимого в состав перепелиного яйца полностью совпадает. Органолептические показатели, выходящие за рамки традиционного вкусового «букета» майонеза, в том числе такие, как получение «уникального вкусового букета с привкусом черных маслин», комиссией, проводившей анализ, не установлены. То есть, совокупность существенных признаков, указанных в формуле изобретения по оспариваемому патенту, не позволяет достичь технического результата, сформулированного как «получение майонеза с уникальным вкусовым букетом с привкусом черных маслин».

В возражении также отмечено, что согласно письмам [8] по составу основных пищевых веществ и энергетической ценности перепелиные и куриные яйца не имеют значимых отличий. При наличии в рецептуре только 10,0 мас. % яичного компонента майонез с перепелиным яйцом не может являться сколько-нибудь значимым источником пищевой ценности. Замена яичного продукта, происходящего из куриного яйца, на признак «перепелиное яйцо» не может каким-либо образом оказывать влияние на качественные характеристики конечного продукта, так как даже наличие различий в микроэлементном либо витаминном составе в яйцах птиц не могут каким-либо образом влиять на качественные характеристики майонеза, даже такие как, диетические свойства, дополнительное

насыщение продукта витаминами А, В1, В2. Использование в майонезе перепелиных яиц вместо куриных яиц в дозировке 0,1-10,0 мас. % не может оказать существенного влияния на содержание витаминов и минеральных веществ в майонезе [9].

Лицо, подавшее возражение, обращает внимание на то, что технический результат (стойкость при хранении в течение 120 суток) не находится в причинно-следственной связи с введением в состав майонеза перепелиного яйца [8]. На сроки хранения майонеза влияет введение в его состав антиокислителей, консервантов и стабилизаторов - структурообразующего вещества. Однако, введение вышеперечисленных компонентов в указанных в оспариваемом патенте количествах широко известно из представленных источников информации [1, 2, 5].

На основании вышеуказанных доводов лицо, подавшее возражение, делает вывод о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию охраноспособности «изобретательский уровень».

Патентообладатель, в установленном порядке ознакомленный с материалами возражения, в отзыве, представленном на заседании коллегии, состоявшемся 09.04.2014, отметил следующее:

- в возражении приведен реферат патента [3], в котором раскрыт майонез, содержащий в качестве яичного компонента 28% пастеризованных перепелиных яиц. Известно, что при взбивании и нагревании перепелиных яиц происходит денатурация белка, в результате которой белки утрачивают свою биологическую активность. В формуле изобретения по оспариваемому патенту этот отличительный признак сформулирован как «яйцо перепелиное». Данный признак следует толковать как свежее перепелиное яйцо, не подвергавшееся предварительной обработке, в отличие от жидкости, полученной при пастеризации перепелиных яиц, как раскрыто в патенте [3];

- в возражении отсутствуют доводы, подтверждающие известность

влияния указанного отличительного признака на те технические результаты, которые причинно обусловлены этим признаком. В патенте [3] нет сведений о таких свойствах и результатах, которые могли бы быть получены за счет использования пастеризованного перепелиного яйца. Они и не могут быть получены объективно, поскольку пастеризация перепелиного яйца резко снижает или даже сводит на нет указанные его свойства, существовавшие в непастеризованном состоянии яйца;

- частичное совпадение диапазонов количественного содержания ингредиентов в майонезе по оспариваемому патенту и в майонезах, раскрытых в противопоставленных в возражении источниках информации, не означает, что эти источники информации подтверждают известность отличительных признаков;

- в возражении также подвергнут сомнению технический результат изобретения, касающийся того, что майонез по оспариваемому патенту имеет уникальный вкусовой букет с привкусом черных маслин. Однако, согласно указанному протоколу № 116 дегустационной комиссией ВНИИЖ исследовались рецептуры, отличающиеся от рецептуры, защищенной оспариваемым патентом, в частности тем, что они содержали уксусную кислоту вместо лимонной кислоты. Лимонная кислота имеет другой характерный вкус, ее использование способно привести к изменению вкусового букета продукта.

К отзыву приложены следующие материалы:

- Тимофеев В.А., Товароведение продовольственных товаров, Учебник, Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс», 2005, с.160, 19 (далее – [11]);

- Баранов В.С., Основы технологии продукции общественного питания, М., «Экономика», 1987, с. 154-155, (далее – [12]);

- Филиппович Ю.Б., Основы биохимии, М: С-П., «ФЛИНТА», 1999, с.79 (далее – [13]).

На заседании коллегии, состоявшемся 09.06.2014, патентообладателем были представлены дополнительные доводы и материалы.

Дополнительные доводы сводятся к тому, что в результате проведенных научно-исследовательских работ (НИР) по темам: «Исследование сроков хранения модельных образцов продуктов и их сопоставительный анализ» (по патентам №№ 2322087, 2345569), «Дегустационные исследования сенсорных характеристик модельных образцов пищевых продуктов» (по патентам №№ 2322087, 2345569, а также №№ 2284127, 2322088), «Исследование группой респондентов сенсорных характеристик модельных образцов пищевых продуктов с целью установления в представленных пронумерованных модельных образцах пищевых продуктов (майонезов) оливкового привкуса, либо привкуса черных маслин сравнительным способом» (по патентам №№ 2322087, 2345569), установлено, что органолептические показатели модельных образцов не ухудшились, а также все показатели, характеризующие структурную стабильность эмульсии, микробиологическую устойчивость и устойчивость продукта к окислению в процессе хранения не превысили допустимых норм. Также было установлено наличие характерного оригинального привкуса, который описан как оливковый, или с привкусом черной маслины, яичный.

К доводам приложены материалы отчетов об указанных НИР [14].

Изучив материалы дела и заслушав участников рассмотрения возражения, коллегия палаты по патентным спорам установила следующее.

С учетом даты подачи заявки (19.08.2005), по которой был выдан оспариваемый патент, правовая база для оценки патентоспособности изобретения по данному патенту включает Патентный закон Российской Федерации от 23.09.1992 № 3517-1 с учетом изменений и дополнений, внесенных Федеральным законом № 22 – ФЗ от 07.02.2003 "О внесении изменений и дополнений в Патентный закон Российской Федерации" (далее

– Закон) и Правила составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на изобретение, утвержденные Роспатентом 06.06.2003 №82 и зарегистрированные в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.06.2003 № 4852 (далее – Правила ИЗ).

Согласно пункту 1 статьи 4 Закона изобретению предоставляется правовая охрана, если оно является новым, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо. Изобретение имеет изобретательский уровень, если оно для специалиста явным образом не следует из уровня техники. Уровень техники включает любые сведения, ставшие общедоступными в мире до даты приоритета изобретения.

В соответствии с подпунктом (2) пункта 19.5.3, Правил ИЗ изобретение признается не следующим для специалиста явным образом из уровня техники, в том случае, когда не выявлены решения, имеющие признаки, совпадающие с его отличительными признаками, или такие решения выявлены, но не установлена известность влияния отличительных признаков на указанный заявителем технический результат. Проверка соблюдения указанных условий включает: определение наиболее близкого аналога; выявление признаков, которыми заявленное изобретение, охарактеризованное в независимом пункте формулы, отличается от наиболее близкого аналога (отличительных признаков); выявление из уровня техники решений, имеющих признаки, совпадающие с отличительными признаками рассматриваемого изобретения; анализ уровня техники с целью установления известности влияния признаков, совпадающих с отличительными признаками заявленного изобретения, на указанный заявителем технический результат.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 19.5.3. Правил ИЗ не признаются соответствующими условию изобретательского уровня изобретения, основанные, в частности, на дополнении известного средства какой-либо известной частью, присоединяемой к нему по известным

правилам, для достижения технического результата, в отношении которого установлено влияние именно таких дополнений; на замене какой-либо части известного средства другой известной частью для достижения технического результата, в отношении которого установлено влияние именно такой замены. Не могут быть признаны соответствующими изобретательскому уровню также изобретения, основанные на изменении количественного признака (признаков), представлении таких признаков во взаимосвязи либо изменении ее вида, если известен факт влияния каждого из них на технический результат и новые значения этих признаков или их взаимосвязь могли быть получены исходя из известности зависимостей, закономерностей.

В соответствии с подпунктом (1.1) пункта 3.2.4.3. Правил ИЗ сущность изобретения выражается в совокупности существенных признаков, достаточной для достижения обеспечиваемого изобретением технического результата. Признаки относятся к существенным, если они влияют на возможность получения технического результата, т.е. находятся в причинно-следственной связи с указанным результатом. Технический результат представляет собой характеристику технического эффекта, явления, свойства и т.п., объективно проявляющихся при осуществлении способа или при изготовлении либо использовании продукта, в том числе при использовании продукта, полученного непосредственно способом, воплощающим изобретение.

В соответствии с подпунктом (4) пункта 3.2.4.3. Правил ИЗ для характеристики композиций используются, в частности, следующие признаки: качественный состав (ингредиенты), количественный состав (содержание ингредиентов), структура композиции, структура ингредиентов.

В соответствии с пунктом 3.2.4.5. Правил ИЗ при использовании для характеристики изобретения количественных признаков, выраженных в

виде интервала значений, показывается возможность получения технического результата во всем этом интервале.

В соответствии с подпунктом (7) пункта 19.5.3. Правил ИЗ подтверждения известности влияния отличительных признаков на технический результат не требуется, если в отношении этих признаков такой результат не определен заявителем или в случае, когда установлено, что указанный им технический результат не достигается.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 3.3. Правил ИЗ формула изобретения признается выражающей его сущность, если она содержит совокупность его существенных признаков, достаточную для достижения указанного заявителем технического результата.

В соответствии с пунктом 22.3 Правил ИЗ при определении уровня техники общедоступными считаются сведения, содержащиеся в источнике информации, с которым любое лицо может ознакомиться само, либо о содержании которого ему может быть законным путем сообщено.

Изобретению по оспариваемому патенту предоставлена правовая охрана в объеме совокупности признаков, содержащихся в приведенной выше формуле.

Анализ доводов сторон, касающихся оценки соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень», показал следующее.

В качестве наиболее близкого аналога майонеза по оспариваемому патенту в возражении указан майонез, известный из описания и формулы к патентному документу [1], содержащий, в мас. %:

Растительное масло	20-65
Молоко сухое	0,01-10
Яичный порошок	0,01-10
Сахар-песок	0,01-7
Соль поваренная	0,01-0,2

Сода пищевая	0,01-0,8
Уксусная кислота 80%-ная	0,01-1,2
Пищевой загуститель	0,1-5
Специи и пряности	0,001-1
Консервант	0,01-0,5
Пюре и/или сок	20-65
Вода	Остальное.

При этом, в описании и формуле изобретения по патентному документу [1] имеется информация о том, что майонез дополнительно может содержать горчичный порошок – до 1 мас.%. Майонез по оспариваемому патенту содержит горчичный порошок или ароматизатор «Горчица» в количестве 0,01 – 1,0 мас.%.

Таким образом, признак «горчичный порошок в количестве 0,01 – 1,0 мас.%,» присущ майонезу по патентному документу [1].

Отличие майонеза по оспариваемому патенту от майонеза, известного из патентного документа [1], заключается в том, что он содержит стабилизатор - структурообразующее вещество, краситель, антиокислитель, в качестве молочного компонента используются сливки сухие, в качестве горчичного компонента – ароматизатор «Горчица», а в качестве яичного компонента – перепелиное яйцо. Кроме того, в формуле изобретения по оспариваемому патенту указаны иные количественные интервалы соотношений ингредиентов майонеза.

При этом из патентного документа [2] известно использование в составе майонеза в качестве горчичного компонента – ароматизатора «Горчица» в количестве 0,01-1,0 мас.%, пищевых красителей (0,01-0,5 мас.%), пищевых консервантов (0,01-0,1 мас.%), стабилизатора (0,01-10,0 мас.%) (все данные ингредиенты попадают в интервал количественных соотношений основных ингредиентов по оспариваемому патенту).

В патенте [5] раскрыто добавление в майонез антиокислителя, а

введение в состав майонеза структурообразующего вещества описано, например, в источнике [2] (описывается возможность введения стабилизатора в количестве 0,01-10 мас.%).

Из патентного документа [3] известно использование в составе майонеза перепелиных яиц в количестве 28 %, которые используются совместно с маслом растительным (66,4 %), поваренной солью (1,6%), сахаром (1,4%), уксусной кислотой (0,7%) (все ингредиенты, кроме перепелиных яиц, попадают в интервал количественных соотношений основных ингредиентов по оспариваемому патенту).

В отношении количества перепелиных яиц, а также их совместного использования с сухим молоком или сухими сливками необходимо отметить следующее.

Согласно сведениям, содержащимся в книге [4], широко известно использование в составе майонеза в качестве эмульгаторов природных поверхностно-активных веществ, таких как яичные продукты (свежие цельные яйца, свежие желтки, замороженные цельные яйца, яичный порошок и т.д.) и молочные продукты (обезжиренное молоко, цельное сухое молоко, сливки сухие и т.д.), при этом в данном источнике информации содержатся сведения о том, что комбинирование эмульгаторов разных групп позволяет получить более высокий эффект. Кроме того, в данной книге [4] (с.64 - 66) раскрыты составы майонезов, где совместно в качестве эмульгатора используются такие ингредиенты (точечные значения, входящие в интервал количественных соотношений ингредиентов по оспариваемому патенту), как молоко сухое обезжиренное (1,6%, 1,8%, 2,8%, 3%) и яичный компонент в количестве 1,5-2,5 %, т.е. в количествах, попадающих в интервал количественных соотношений данных ингредиентов по оспариваемому патенту. Данные ингредиенты используются совместно с маслом растительным рафинированным дезодорированным (35%, 38%, 46%, 65,4%), сахарным песком (1%, 1,5%),

солью поваренной (1,0-1,3%), яичным компонентом (5,0%), пищевыми добавками (0,75) и водой (остальное) в тех же количествах, что и в майонезе по оспариваемому патенту.

Источник [9] приведен заявителем в качестве характеристики общего уровня техники в области приготовления майонезов с использованием перепелиных яиц.

Таким образом, анализ источников информации, приведенных в возражении, показал, что в них имеются сведения обо всех признаках, характеризующих качественный состав майонеза, описанного в формуле изобретения по оспариваемому патенту.

Вместе с тем, в противопоставленных источниках информации [1] – [9] отсутствуют сведения о том, что вышеуказанные отличия изобретения по оспариваемому патенту направлены на достижение приведенного в описании оспариваемого патента технического результата.

Согласно описанию к оспариваемому патенту, отличия изобретения от ближайшего аналога направлены на достижение результатов, заключающихся в расширении и изменении качественных и потребительских характеристик продукта путем введения в продукт перепелиных яиц как базового компонента майонеза. Расширение потребительских характеристик продукта выражается в обогащении продукта жизненно важными компонентами, наделение его диетическими свойствами и вкусовыми характеристиками, отвечающими требованиям потребителей. Улучшение качественных характеристик майонеза выражается в наделении продукта высокой пищевой ценностью, диетическими свойствами достигается посредством введения в майонез свежих перепелиных яиц (массовая доля - 0,1-10,0%). Стабилизатор - структурообразующее вещество обеспечивает длительное хранение майонеза без изменения его органолептических свойств, стабильность,

однородность массы (одно из основных свойств майонеза) и препятствующее его расслоению. Майонез является стойким при хранении в течение 120 дней. Рецептурные компоненты майонеза создают не только приятный вкус яиц, но и уникальный вкусовой букет на основе привкуса черных маслин.

Что касается такого результата, как повышение пищевой ценности майонеза (за счет использования в его рецептуре свежих перепелиных яиц), то, повышение пищевой ценности майонеза достигается, согласно описанию к оспариваемому патенту, за счет использования известных свойств перепелиных яиц. Так, широко известно, что перепелиные яйца являются ценным диетическим продуктом и по многим питательным веществам перепелиные яйца превосходят куриные, за счет таких микроэлементов как фосфор и железо. Таким образом, повышение пищевой ценности майонеза по оспариваемому патенту обеспечивается известными свойствами перепелиных яиц (например, см. В.А. Боровский, Энциклопедия переработки мяса, М.: СОЛОН-Пресс, 2002, с. 570).

Вкусовые и ароматические качества относятся к органолептическим показателям, при этом улучшение органолептических свойств какого-либо продукта (в частности, майонеза) является субъективным фактором, индивидуальным для каждого человека, т.е. результат «с привкусом черных маслин» не носит объективного характера и не является техническим.

Так, в акте дегустации майонеза по заявке № 2005126342/13 (по которой выдан оспариваемый патент) отмечено, что майонез имеет запах горчицы и ярко выраженный яичный вкус с привкусом черных маслин на фоне лимонного вкуса.

В возражении приведен протокол дегустационной комиссии майонеза по патентному документу [7], который содержит следующие ингредиенты: масло растительное рафинированное дезодорированное 20,0 – 70,0, сахар -

песок 0,01 – 5,0, свежее перепелиное яйцо 0,1 – 10,0, 80%-ная уксусная кислота 0,02 – 1,0, соль поваренная 0,01 – 2,0, молоко сухое 0,01 – 5,0, пищевые добавки 0,05- 2,0, вода остальное.

Определением Арбитражного суда города Москвы от 18.06.2009 (см. текст судебного акта [7]) была назначена комплексная судебно-техническая экспертиза, производство которой поручалось Государственному научному учреждению «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» Российской академии сельскохозяйственных наук (далее – ВНИИЖ) г. Санкт-Петербург. Экспертами, назначенными судом, исследовались органолептические свойства майонеза, изготовленного в соответствии с патентным документом [7]. В результатах исследования указано, что в образцах майонеза по патентному документу [7] не обнаружено посторонних привкусов и несвойственных оттенков и по органолептическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ 30004.-93 «Майонезы. Общие технические условия». При этом органолептические показатели, выходящие за рамки традиционного вкусового «букета» майонеза, как «ярко выраженный яичный вкус и привкус черных маслин», экспертами не установлен.

Вместе с тем, коллегия палаты по патентным спорам отмечает, что анализ состава майонеза по патентному документу [7] показывает, что вместо лимонной кислоты, содержащейся в майонезе по оспариваемому патенту, майонез по патентному документу [7] содержит 80%-ную уксусную кислоту.

В патенте [1] имеется указание на возможность использования лимонной кислоты в составе майонеза, однако в данном документе показано совместное использование 80%-ной уксусной кислоты (в количестве 0,5 мас.%) и лимонной кислоты (0,1 мас. %), тогда как в майонезе по оспариваемому патенту присутствует 0,2-1,0 только лимонной кислоты. При этом в патенте [1] отсутствуют сведения о том, что добавление лимонной

кислоты направлено на достижение технического результата, который указан в оспариваемом патенте.

В остальных приведенных в возражении источниках информации также не содержится информации о влиянии лимонной кислоты на достижение указанного технического результата.

Таким образом, в возражении отсутствуют сведения о том, что вышепроанализированные отличия майонеза по оспариваемому патенту направлены на достижение указанного в нем технического результата.

Исходя из вышеизложенного, можно констатировать, что возражение не содержит совокупность доводов и материалов, позволяющих признать изобретение по оспариваемому патенту несоответствующим условию патентоспособности "изобретательский уровень".

Учитывая изложенное, коллегия палаты по патентным спорам решила:

отказать в удовлетворении возражения, поступившего 11.12.2013, патент Российской Федерации на изобретение № 2322087 оставить в силе.