

Señora
Alix Carmenza Céspedes de Vergel
Jefe de División de Nuevas Creaciones
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 01-025180- -00007-0000

Fecha: 2008-01-31 16:10:19 Dep. 2020 NUECREACIONES
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 329 CTOINFORMACION Folios: 7

Referencia: Expediente No. 01.025.180
Solicitud de Patente de Invención titulada: "Productos de cereal tipo granola
y métodos para fabricar dichos productos"

Solicitante: The Quaker Oats Company

MEMORIAL DE ALCANCE

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ, mayor de edad y vecino de Bogotá D.C., identificado según aparece al pie de mi firma, en mi condición de apoderado de la sociedad en referencia, manifiesto lo siguiente:

El día 30 de enero de 2008, bajo el número de radicación 01-025180-00006-0000, presenté respuesta a auto de fondo, acompañado del documento poder para la solicitud de la referencia. Adicionalmente, allegué formulario de modificación por cambio de dirección y para el cual adjunto el documento que soporta dicho cambio, para cumplir con los requisitos establecidos por la Decisión 486.

Atentamente,


ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ

C.C. No. 79.143.366 de Usaquén
T.P. 20.281

Anexo: Documento de cambio de dirección

2/151

TRADUCCIÓN OFICIAL N° 3101081 al español de un documento escrito en inglés, efectuada por Jaime Armando Garavito Burgos, c.c. N° 19.130.702 de Bogotá, Traductor e Intérprete Oficial inglés-español-inglés según Resolución N° 034 de enero 11 de 1983 expedida por el Ministerio de Justicia de la República de Colombia

Traducción de Declaración de Vicepresidente de The Quaker Oats Company y sus legalizaciones

ESTADO DE ILLINOIS
SECRETARÍA DE ESTADO
SPRINGFIELD, ILLINOIS
APOSTILLA

1. País: Estados Unidos de América
Este documento público
2. Ha sido firmado por JULIE A. MONTGOMERY
3. Quien actúa en calidad de NOTARIO PÚBLICO, CONDADO DE COOK
4. Lleva el sello del ESTADO DE ILLINOIS

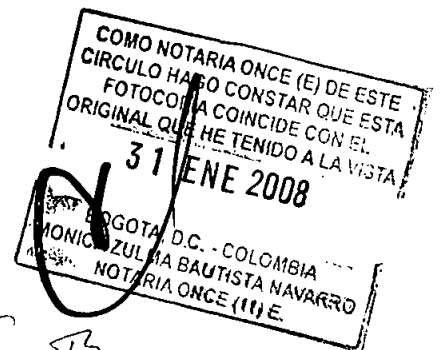
Certificado

5. En Chicago, Illinois
6. El 30 de enero de 2008
7. Por el Secretario de Estado, Estado de Illinois
8. N° C08DB10928
9. Sello (Aparece sello)
10. Firma (firmado) JESSE WHITE, SECRETARIO DE ESTADO, ESTADO DE ILLINOIS

CERTIFICACIÓN NOTARIAL

Hoy 07 de noviembre de 2007 el suscrito Notario

DA FE



Jaime A. Garavito
JAIME A. GARAVITO B
TRADUCTOR E INTERPRETE OFICIAL
Res. 034 de Enero 11 de 1983
MINISTERIO DE JUSTICIA

\$ 152

TRADUCCIÓN OFICIAL N° 3101081 al español de un documento escrito en inglés, efectuada por Jaime Armando Garavito Burgos, c.c. N° 19.130.702 de Bogotá, Traductor e Intérprete Oficial inglés-español-inglés según Resolución N° 034 de enero 11 de 1983 expedida por el Ministerio de Justicia de la República de Colombia

- 1. Que **MARK L. MCGOWAN**, mayor y domiciliado en **555 West Monroe Street, Chicago, IL 60661, Estados Unidos de América**, suscribió de su puño y letra el documento que antecede.
- 2. Que conozco personalmente al otorgante y que éste tiene capacidad legal para el otorgamiento.
- 3. Que el otorgante ha suscrito el referido documento en su carácter de **Vicepresidente** de la persona jurídica **THE QUAKER OATS COMPANY**
- 4. Que la persona jurídica **THE QUAKER OATS COMPANY** tiene sede en **555 West Monroe Street, Chicago, IL 60661, Estados Unidos de América**, está legalmente constituida, que tiene existencia legal actual y que el acto para el cual se otorga el poder está comprendido entre los que constituyen su objeto social.
- 5. Que el otorgante tiene efectivamente la representación que ostenta y que ésta es legítima.
- 6. Que he basado las certificaciones 3, 4 y 5 anteriores en los siguientes documentos auténticos que al efecto se me exhibieron y que menciono específicamente con expresión de sus fechas y de su origen o procedencia:

CONSENTIMIENTO UNÁNIME DE LOS DIRECTORES EN VEZ DE UNA REUNIÓN FECHADO DICIEMBRE 17, 2002

[Firmado] Julie Montgomery, Notario Público
Julio 7, 2002

[Sello en tinta que dice: "SELLO OFICIAL", JULIE A. MONTGOMERY, COMISIÓN vence el 07 de julio de 2008"]



Jaime A. Garavito B.
JAIME A. GARAVITO B.
TRADUCTOR E INTERPRETE OFICIAL
Esf. 904 de Enero 11 de 1983
MINISTERIO DE JUSTICIA

153

DECLARACIÓN


 JAIME A. GARAVITO
 TRANSMITE A DIRECTOR GENERAL
 DEL C. C. A. P. de la P. de la P.
 MINISTERIO DE JUSTICIA

Colombia \$ 154

STATE OF ILLINOIS)
)
COUNTY OF COOK) SS.

DECLARATION

I, Mark L. McGowan, being first duly sworn, depose and state that:

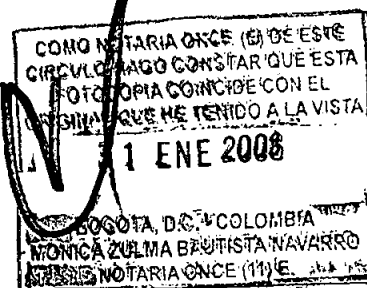
1. I am Vice President of The Quaker Oats Company, a corporation organized and existing under the laws of the State of New Jersey, United States of America, and proprietor of Colombian Patent Application No. 01025180.
2. My company changed the address of its principal place of business from 321 North Clark Street, Chicago, Illinois, 60610, United States of America, to 555 West Monroe Street, Chicago, Illinois, 60661, United States of America on or about July 22, 2002.

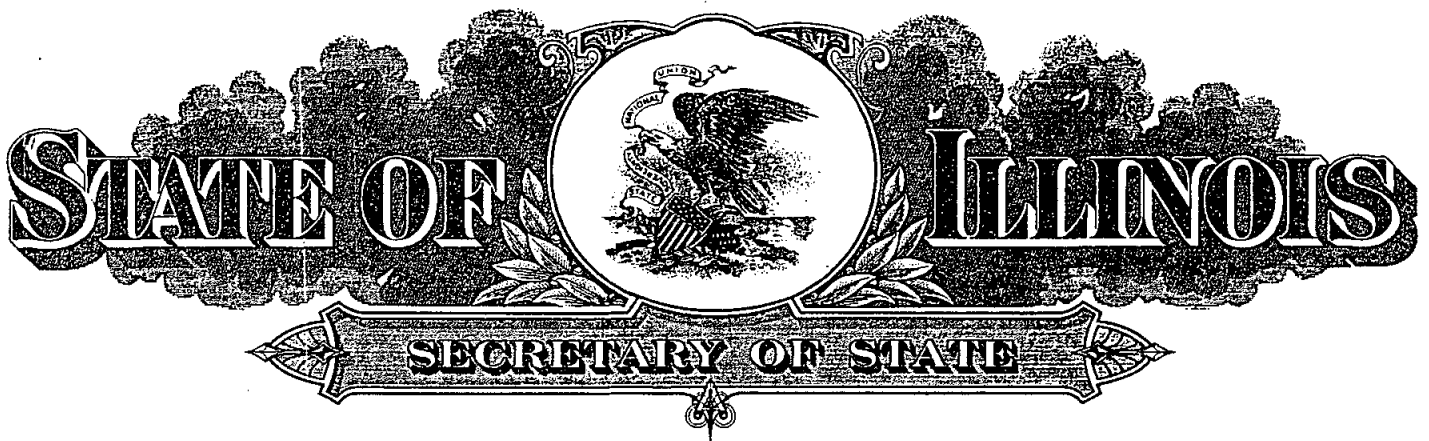
Signed at Chicago, Illinois, this 7th day of November, 2007.

The Quaker Oats Company



Mark L. McGowan, Vice President





SPRINGFIELD, ILLINOIS

APOSTILLE
APOSTILLE

(Convention de La Haye du 5 Octobre 1961)

1. Country: United States of America
- This public document
2. has been signed by JULIE A MONTGOMERY
3. acting in the capacity of NOTARY PUBLIC, COOK COUNTY
4. bears the seal/stamp of STATE OF ILLINOIS

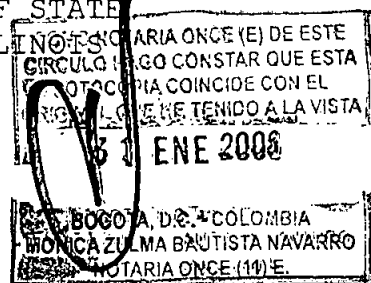
Certified

5. Chicago, Illinois
6. JANUARY 30, 2008
7. by the Secretary of State, State of Illinois
8. No. C08DB10928
9. Seal/Stamp:
10. Signature:



Jesse White

JESSE WHITE
SECRETARY OF STATE
STATE OF ILLINOIS



156

NOTARIAL CERTIFICATION

On this 7th day of November 2007, the undersigned Notary **CERTIFIES**

1. That **MARK L. MCGOWAN**

of legal age and domiciled in

**555 West Monroe Street
Chicago, IL 60661, USA**

set his hand on the foregoing document.

2. That the grantor is to me personally known and the he has legal capacity to execute the instrument.

3. That the grantor has executed the foregoing document as

Vice President

of the judicial person **THE QUAKER OATS COMPANY**

4. That the judicial person **THE QUAKER OATS COMPANY** having its home office in

**555 West Monroe Street
Chicago, IL 60661
United States of America**

is duly organized, has present legal existence and that the purposes for which the power of attorney is granted are within the scope of its corporate purposes.

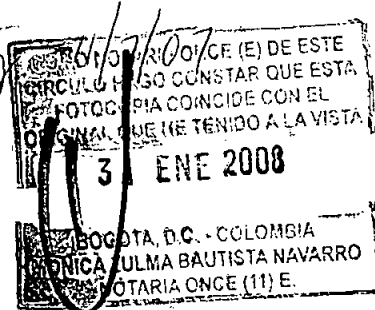
5. That the grantor has in fact the referred to authority and that his representation is legal.
6. That I have based certifications 3, 4 and 5 above on the following authentic documents for such purpose exhibited to me and which I mention specifically, giving their dates and their origin of source:

**UNANIMOUS WRITTEN CONSENT OF DIRECTORS IN LIEU OF A MEETING DATED
THE 17TH DAY OF DECEMBER 2002.**

NOTARY PUBLIC:



Julie A. Montgomery



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

202085
Bogotá, D.C., 15 de Febrero de 2008

Abogado
ALVARO CORREA ORDOÑEZ

ASUNTO	Radicación	01025180
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	430
	Oficio	3094
	Folios	6

Patente de Invención	☒	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☒		
Vía PCT (fase nacional)	☐	Cap. I	☐
		Cap. II	☐

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

- 1.1. Capitulo descriptivo: Folios 3 a 19 tal y como fueron presentados.
- 1.2. Capitulo reivindicatorio: Folios 20 a 24 tal y como fueron presentados.
Folios 135 a 137 nuevo capitulo reivindicatorio.
- 1.3. Prioridad: folio 1, US 09/539829 03-31-00.
- 1.4. Respuesta del solicitante: Folios 112 a 122.

2. Objeto de la invención

Título de la solicitud: Productos de cereal tipo granola y métodos para fabricar dichos productos. Folio 1.

Objeto de la invención: El objeto de la presente solicitud de patente de invención consiste en un producto de cereal que comprende cereal en hojuelas estabilizado en una matriz de espuma sólida, que no tiene adición de grasa y que cohesiona las hojuelas del cereal. Adicionalmente presenta un método para fabricar la espuma y el producto y un método para fabricar un producto tipo granola.

Reivindicaciones 1–6
Un producto de cereal.

Reivindicaciones 7–13
Un producto de cereal en hojuelas.

Reivindicaciones 14–16
Un método para producir un producto de cereal.

Reivindicaciones 17–19
Un método para producir un producto de cereal.

Reivindicaciones 20–24
Un producto intermedio.

El problema técnico planteado en esta solicitud radica en la necesidad de un producto tipo granola que contenga cereal en hojuelas y **tenga una textura agradable y suave, pero masticable y un densidad reducida en comparación con los productos de granola tradicionales**. Además la necesidad de un producto tipo granola **que tenga un recubrimiento que se adhiera a la hojuela de cereal sin quebrarse ni caerse**. Y un método para fabricar la matriz aglomerante y el producto tipo granola. Para solucionar este problema técnico la solicitud plantea un producto de cereal que comprende: cereal en hojuelas estabilizado en una matriz de espuma sólida. Adicionalmente presenta un método para fabricar la espuma y el producto y un método para fabricar un producto tipo granola.

El objeto de la solicitud definido anteriormente se clasificó en la IPC A23L1/00, A23L1/168.

3. De la solicitud de Patente (artículo 28 y 30 D. 486)

La expresión “uno ó más” continua afectando la concisión del capítulo reivindicatorio, debido a que dicha expresión involucra no solo la mezcla de dos elementos sino además la mezcla de tres o mas elementos seleccionados de un mismo grupo.

De otro lado, el capítulo reivindicatorio no cumple ahora con el requisito de claridad debido a que la expresión “...con una concentración de grasa cero...” indica que el producto no tiene grasa y la verdad es que solo el cereal aporta un porcentaje de grasa, lo cual genera una consistencia en el capítulo reivindicatorio lo hace confuso. Se le sugiere al solicitante que indique los elementos novedosos e inventivos del producto.

Por último la parte característica de la reivindicación 24 solo indica el objetivo a alcanzar con la presencia del compuesto liberador de gas tal como lo deja claro la frase “...se usa en una cantidad efectiva para introducir celdas en el aglomerante....de tal manera que se produzca una textura agradable y masticable...” sírvase retirar esa reivindicación pues no aporta ninguna característica al producto.

En conclusión, estas reivindicaciones no cumplen con el requisito de claridad, concisión y sustento en la descripción de acuerdo al art. 30 de la Decisión 486.

4. Determinación del Estado de la Técnica

Considerando que la fecha de la prioridad de la solicitud internacional PCT es 31 de marzo de 2000, se realizó la búsqueda en el estado de la técnica y se encontraron los documentos relacionados a continuación, que pueden afectar la patentabilidad del objeto de la presente solicitud:

N°	DOCUMENTO	TÍTULO	FECHA DE PUBLICACIÓN
D1	US4178392	Method of making a ready-to-eat breakfast cereal	1979-12-11
D2	EP0586138	Low or no fat granola cereal mix and process	1993-08-18

5. Evaluación de los requisitos de patentabilidad (artículo 14 D486)

5.1. Nivel Inventivo (artículo 16 D486)

El documento D1 presenta un producto de cereal para desayuno que comprende salvado de trigo, avena, cereal, ó maíz entre otros. Y un sistema aglutinante que comprende azúcares, grasa de repostería, saborizantes tales como jarabe de coco y malta y también puede incluir vitaminas y minerales, estabilizadores y un agente formador de gas como bicarbonato de sodio. Este documento menciona que el sistema aglutinante es añadido al cereal y luego mezclado para permitir la adherencia del recubrimiento al cereal. Posterior calentamiento, enfriamiento y empaque.

El solicitante tiene razón en afirmar que D1 no hace referencia a un componente específico que reaccione con el bicarbonato de sodio. Y que el bicarbonato interviene en la formación de poros en el producto al calentarse. Sin embargo no hay diferencia entre D1 y la presente solicitud con respecto al agente fermentador y al efecto que tiene sobre el producto. Note por favor que en la descripción de la solicitud en estudio (folio 13 y 18) se menciona que la lechada aglomerante que contiene el compuesto liberador de gas puede ser calentada por ejemplo entre 40°C y 85°C y de hecho en los ejemplos se presenta claramente una etapa de calentamiento de la lechada para la formación obvia de CO₂.

Y resulta totalmente conocido para una persona medianamente versada en la materia que el bicarbonato de sodio en solución acuosa y calentamiento libera fácilmente CO₂. Es más la liberación de CO₂ se puede observar sin calentamiento con una ligera agitación. Basta la concentración de H⁺ en solución acuosa para provocar la liberación de gas. Y en consecuencia la presencia de un ácido puede llegar a ser innecesaria. Por tal razón D1 afecta directamente el nivel inventivo de la solicitud en estudio.

Es importante agregar que el uso del bicarbonato de sodio es ampliamente utilizado solo ó mezclado con algún tipo de compuesto ácido (polvo de hornear) en el sector de panadería y afines. Y por lo tanto su aplicación en productos de cereal es obvia y carece de nivel inventivo.

En resumen la anterioridad D1 no se diferencia en la presencia ó no del agente liberador de gas, el proceso mediante el cual libera el gas ó el efecto que tiene sobre el producto (puesto que si el producto tiene poros posee entonces más volumen y menos peso lo cual se traduce en una reducción de la densidad, aunque D1 no hace referencia a este parámetro). Más bien la diferencia radica en la adición de grasas de origen vegetal ó animal en el producto.

En contraste el documento D2 se relaciona con un cereal tipo granola bajo en grasa y el procedimiento para prepararlo. Específicamente presenta una barra de granola baja en grasa, que comprende el cereal y un sistema aglutinante que comprende: una mezcla de azúcares, maltodextrina, derivados de leche tales (leche sin grasa, leche en polvo, suero de leche), saborizantes y edulcorantes.

Y también divulga un procedimiento para producir la barra de granola libre de grasa que comprende las etapas de:

Secar y pesar los cereales

Mezclar los ingredientes aglutinantes, tales como azúcares, saborizantes, derivados de leche y demás.

Verter la mezcla de aglutinantes sobre la mezcla de cereales.

Mezclar para la homogenización de los componentes.

Secar por calentamiento para la aglomeración y la formación de la barra.

Y así obtener un aglomerado de baja densidad.

El solicitante argumenta que D2 requiere una aplicación de dos jarabes y un batido de estos jarabes para la producción de crema. Pero note por favor que el producto final es una barra tipo granola baja en grasa. Que resulta ser igual al producto de la presente solicitud; un producto de cereal tipo granola sin grasa. Note además que el proceso para su preparación posee las mismas etapas.

Disponer del cereal

Realizar una pre-mezcla del sistema aglutinante. El cual tiene los mismos ingredientes del de la matriz de espuma de la presente solicitud excepto el bicarbonato de sodio.

Agregar dicha mezcla aglutinante al cereal.

Y posterior mezcla y calentamiento, para la formación de la barra.

Sin embargo el efecto que se logra con la producción de gas en la solicitud en estudio, es el mismo que se logra con la etapa de "batir" para la formación de crema. En últimas lo que se hace es la incorporación de aire ó gas en el sistema para aumentar su volumen y reducir su densidad.

Sin embargo el uso de bicarbonato de sodio en productos de cereal ya había sido descrito en D1 y por lo tanto una persona versada en la materia, en vista del estado de la técnica en su totalidad (D1 y D2), hubiera sugerido sin mucho esfuerzo de su parte, utilizar el bicarbonato de sodio para la formación de gas y a su vez promover la formación de espuma que tiene efectos directos sobre la textura y densidad del producto.

El solicitante argumenta además que D1 presenta la formación de poros y no de espuma, y que D2 requiere un batido y la formación de crema. Sin embargo note usted que los tres estados crema, espuma y poros, guardan un elemento en común; la inclusión de aire ó gas en el sistema con el fin de aumentar el volumen y reducir la densidad. Además en el producto final de granola de la presente solicitud se obtienen poros al igual que en D1. Finalmente cuando se cura el producto la espuma ó la crema se solidifica y provoca la formación de poros y por lo tanto la presente solicitud no muestra un efecto técnico inesperado con respecto al estado del arte. Por lo tanto los productos y procesos del capítulo reivindicatorio se derivan de manera obvia del arte previo y carecen de nivel inventivo.

Por último el solicitante argumenta que la densidad del producto no es una propiedad inherente a la materia, por el contrario es una característica que limita el producto y no es simplemente el resultado inevitable del proceso de fabricación. Sin embargo al ser tan importante este parámetro y con el cual se podría distinguir el producto de los demás del estado del arte, el solicitante no le dio importancia y no presento ningún estudio comparativo ó tablas con resultados de la densidad de su producto comparado con la densidad de los productos de arte previo, que evidenciaran sus ventajas técnicas. O algún otro estudio que evidenciara una textura agradable y suave, pero masticable o datos que demostraran que el recubrimiento de la hojuela no se quebrara ni se cayera, tal como inicialmente lo planteo el solicitante. El numeral c del artículo 28 exige la exposición de las diferencias y eventuales ventajas con respecto a la tecnología anterior. Y teniendo en cuenta que no se mostraron resultados cualitativos y comparativos, no se evidenció ni se argumento el efecto técnico inesperado del invento.

6. Conclusión:

La solicitud presenta problemas de claridad (artículos 28 y 30). Los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

N°	TÍTULO	REIVINDICACIONES AFECTADAS	REQUISITO QUE AFECTA
D1	US4178392	1-24	Nivel Inventivo
D2	EP0586138	1-24	Nivel Inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

El señor solicitante considera que la expresión “por lo menos” es muy utilizada en el lenguaje de patentes, no resulta razonable objetarla y de hecho es necesaria para evitar una patente anodina, espuria ó sin ningún efecto práctico; no obstante el solicitante reemplazo dicha expresión por la frase “uno ó más.” Sin embargo dicha frase continua afectando la concisión del capítulo reivindicatorio. Note por favor que cuando se involucra la expresión “uno ó más” por ejemplo en la reivindicación 1 el producto de cereal podría tener un azúcar específico ó una mezcla de azucarares. Lo mismo sucede en la reivindicación 21 donde se presenta la posibilidad de utilizar uno ó más compuestos generadores de gas, lo que indica que se podría utilizar no solo un componente sino una mezcla de ellos y según la reivindicación 22 por ejemplo podría utilizarse bicarbonato de sodio combinado con bicarbonato de amonio y combinado con fosfato de aluminio sódico.

De esta forma la mezcla ó combinación de determinado componente ya sea en un producto ó un procedimiento conlleva a una falta de concisión y dicha posibilidad de mezcla no se encuentra debidamente divulgada en la descripción. La cual según el artículo 28 de la Decisión 486 *“deberá divulgar la invención de manera suficientemente clara y completa para su comprensión...”* y la descripción no presenta y sustenta la mezcla de componentes.

Es importante aclarar que no es lo mismo seleccionar un único elemento de un grupo de posibilidades que seleccionar uno **ó más** elementos de un grupo de posibilidades.

De otro lado, la objeción inicial respecto a la expresión “no contiene adición de grasa” indicaba que un producto debe ser caracterizado por los elementos que lo constituyen y no por los elementos ausentes. Sin embargo el solicitante argumenta que es significativo que el producto no tenga adición de grasa, pues llega a ser importante para los consumidores. Y de esta forma podría ser importante indicar que no tiene adición de grasa y de hecho es importante más en el lenguaje comercial que en el lenguaje de patentes. No obstante persiste ahora una inconsistencia mayor, pues la reivindicación 1 indica que el producto de cereal tiene una concentración de grasa de cero. Y no es así pues solamente el cereal esta aportando un porcentaje de grasa que aunque pequeño, no es cero. De este modo no se esta cumpliendo con el requisito de claridad.

El siguiente punto esta relacionado con las modalidades de la invención. Y el solicitante tiene razón en afirmar que existen dos reivindicaciones diferentes e independientes de producto y dos reivindicaciones diferentes e independientes de método.

La reivindicación 1 presenta un producto de cereal (cualquiera) que no tiene grasa y no especifica la densidad del producto.

La reivindicación 7 presenta un producto de cereal en hojuelas cohesionadas en una matriz de espuma sólida con una densidad entre el 0.35 a 0.50g/cm³ y no especifica si tiene grasa ó no. (Note por favor que esta reivindicación incluye el producto del

estado de la técnica citado en el folio 3, que tiene adición de grasa y una densidad entre 0.43 y 0.50g/cm³)

De esta manera el solicitante trata de proteger cualquier producto de cereal, con cualquier densidad y que no tenga grasa. Y además intenta cubrir un producto de cereal en hojuelas cohesionadas (como cualquier granola, turrón ó similar) con una densidad específica y sin importar que tenga ó no grasa. Y en consecuencia el capítulo reivindicatorio no cumple con el requisito de concisión y llega a cubrir dos conceptos inventivos, independientes, pues los productos reivindicados pueden ser totalmente diferentes.

Se le recuerda al solicitante el tema de unidad de invención.

Por otra parte los métodos de las reivindicaciones 14 y 17 llevan al mismo tipo de producto "un producto de cereal tipo granola que tiene una densidad dentro del rango de 0.35 a 0.50g/cm³" aunque sus etapas sean deferentes, tal como lo menciona el solicitante en su respuesta. Note por favor que la densidad del producto obtenido por cualquiera de los dos métodos podría ser por ejemplo 0.35g/cm³ que corresponde a una densidad reducida en comparación con el arte previo tal como lo indica la descripción (folio 3). Más aun el solicitante argumento en la descripción, que la matriz de espuma sólida tiene un volumen expandido compuesto por las celdas que resultan de la introducción de un gas por la reacción de un compuesto liberador de gas con algún material de la matriz (folio 11). Traduciéndose esto en dos ventajas principales 1. Una densidad reducida del producto de cereal y 2. Una textura suave. Entonces es totalmente claro que el producto obtenido por el método de la reivindicación 17 posea una densidad reducida debido a la etapa d. correspondiente a la introducción de un compuesto liberador de gas y por lo tanto esta reivindicación se encuentra debidamente sustentada en la descripción. Pero no es claro como mediante el método de la reivindicación 14 se pueda obtener un producto con densidad reducida, puesto que este método no incluye la adición del compuesto liberador de gas. En consecuencia el método no se encuentra debidamente sustentado en la descripción, porque allí no se divulga la invención de manera suficientemente clara y completa y no presenta la mejor manera conocida por el solicitante para llevar a cabo dicho método. En el folio 15 solo se presenta la misma información de la reivindicación 14, sin estar completamente divulgado.

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única N° 10 de 2001.

ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL

Jefe de División de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha

28 FEB. 2008

CONCEPTO TECNICO No. 459	EXAMINADOR TECNICO Código No.202085
--------------------------	--