



Papel de la OEPM en la Protección de la INNOVACIÓN: Productos y Servicios

M. Carmen Bautista

Dra. Ciencias Químicas

Dpto. de Patentes e Información Tecnológica.

Área de Patentes Químicas.

OFICINA DE PATENTES Y MARCAS (OEPM)

carmen.bautista@oepm.es



INDICE

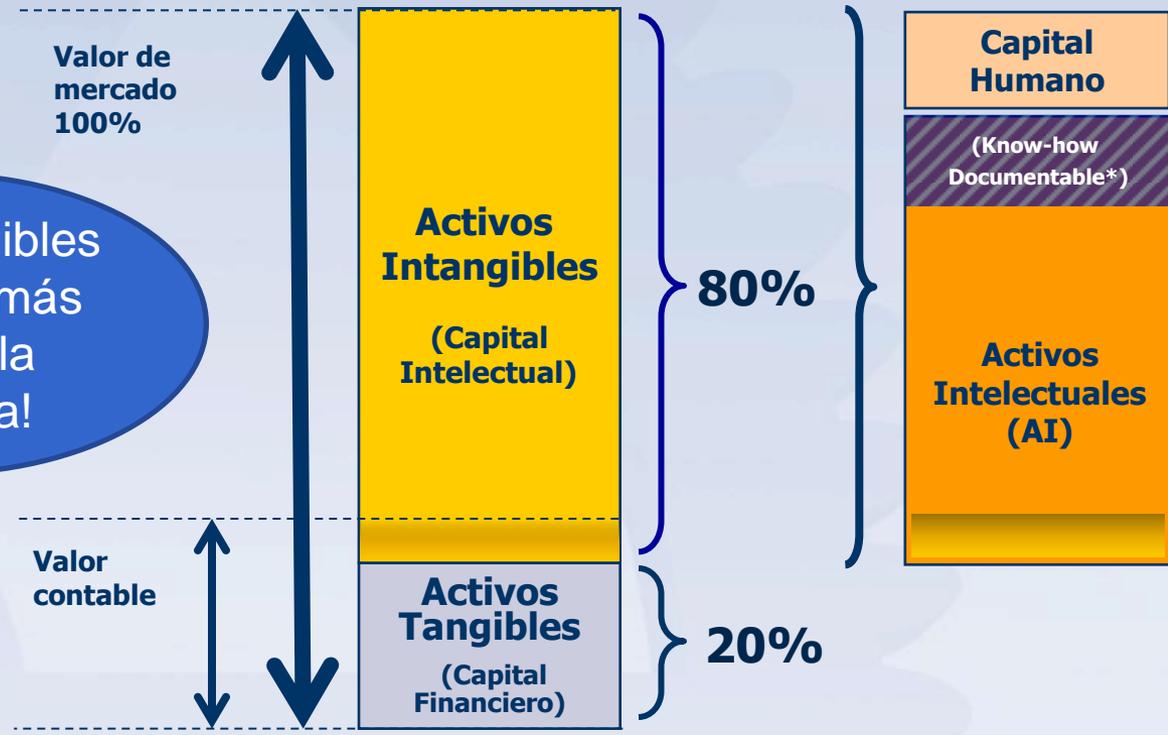
1. Valor de la Propiedad Industrial (P.I.) para la empresa.
2. Protección: Modalidades P.I.
3. Información y Vigilancia Tecnológica.
4. Cevipyme.

¿CUÁNTO VALEN REALMENTE LOS ACTIVOS INTANGIBLES?

“En 1985 el valor de los activos **tangibles** en libros representaba el 50% del valor de mercado de las empresas, quince años más tarde su valor en libros representa el 20% del valor de mercado y el 80% restante es atribuido a los activos **intangibles** de la compañía.”

(Fuente: ASSET EQUITY COMPANY, 2002)

¡Los intangibles es lo que más vale de la empresa!



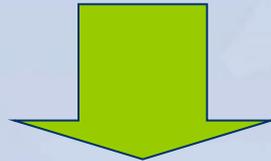
POR QUÉ LAS INNOVACIONES SON ACTIVOS INTANGIBLES ESPECIALMENTE VALIOSOS: “La innovación es el factor más estable de competitividad en los mercados globales”





¿"Proteger" las innovaciones?

Objetivo primordial:



Garantizar la exclusiva sobre la innovación para **ser más competitivo** (mayores márgenes de beneficio) y así **rentabilizar** la inversión realizada para su desarrollo.



Formas de proteger las innovaciones (en sentido amplio)

- Ser el **Primero en el Mercado** (“lead time”)
- **Secreto Empresarial** o Comercial (“trade secret”)
- Protección jurídica:
 - Leyes contra la competencia desleal
 - Títulos de **Propiedad Intelectual-Industrial**

Cada empresa debe elegir, en su caso, la forma de protección de sus activos de innovación: puede ser alguna de estas formas, o una combinación de dos de ellas, o las tres a la vez.



NO PROTEGER = **RENUNCIA** AL BENEFICIO DE NUESTRAS INNOVACIONES



Si el activo intelectual es valioso, el coste de proteger es siempre mucho menor que el de no proteger

OEPM: >600 empleados

Examen de Patentes y MU:130 expertos (biólogos, químicos, físicos, veterinarios, farmacéuticos, ingenieros, arquitectos,...)

Dirección
Paseo de la Castellana, 75
28071 Madrid
ESPAÑA
Telf.: 902 157 530
informacion@oepm.es
www.oepm.es

PROTECCIÓN

PATENTES
MODELOS U.
INNOVACIONES
TÉCNICAS

DISEÑOS
INNOVACIONES
FORMA

SIGNOS
DISTINTIVOS
IDENTIDAD
CORPORATIVA



INFORMACIÓN VIGILANCIA TECNOLÓGICA

GRATUITA

BASES DE DATOS

VIGILANCIA
TECNOLÓGICA

DE PAGO

BUSQUEDAS
RETROSPECTIVAS

BOLETINES
VIGILANCIA
TECNOLÓGICA A
MEDIDA

ITP

PROTECCIÓN: MONOPOLIO

TERRITORIAL:

NACIONAL

OEPM: www.oepm.es



Marca y Diseño Comunitario

OAMI: www.oami.eu.int



Patente Europea

EPO: www.epo.org



EUROPA

RESTO DEL MUNDO via PCT: www.wipo.int



Marcas (85 países),
Diseños: (55 países)

Patentes, Modelos
Utilidad (142 países)

TEMPORAL:

PATENTES: 20 años

MODELOS DE UTILIDAD: 10 años

DISEÑOS: 5-25 años

MARCAS: Indefinido





SIGNOS DISTINTIVOS

Marca



Todo signo que sirva para distinguir en el mercado los productos o servicios de una empresa de los de otras.

Ejemplo: Marqués de Valparaíso

Nombre Comercial



Todo signo que identifique a una empresa en el tráfico mercantil y que sirve para distinguirla de las demás empresas que desarrollan actividades idénticas o similares.

Ejemplo: Federico Paternina

- Signo: letras, palabra, dibujo,...
- Distintivo: que distinga e identifique



Tipos de Marcas



OSBORNE

Una palabra:

- Marca Denominativa



Un Logotipo:

- Marca Gráfica



Tipos de Marcas



**Combinación de
Letras y Logotipo:**

- Marca Mixta



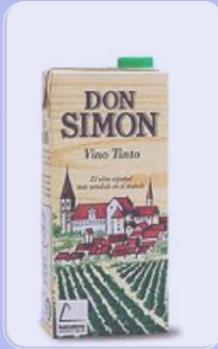
Forma del Producto:

- Marca Tridimensional





Tipos de Marcas



**Marca de
Productos**



**Marca de
Servicios**

MARCAS

Indefinido (periodos de 10 años)

Oficina Española de Patentes y Marcas

OFICINA DE ARMONIZACIÓN DEL MERCADO INTERIOR (MARCAS, DIBUJOS Y MODELOS)



MARCA NACIONAL

MARCA COMUNITARIA

MARCA INTERNACIONAL

5 meses
150 €

12 meses
900 €

12 meses
900 €



Requisitos de Registro

- ✓ Novedad
- ✓ Originalidad (no copia)
- ✓ Carácter singular (impresión general que produzca en el usuario informado difiere de los demás diseños).

DISEÑO NACIONAL

3 días
72 €



DISEÑO COMUNITARIO

3 días
350 €



DISEÑO INTERNACIONAL

2,5 meses





Innovaciones Técnicas

NUEVAS

ACTIVIDAD
INVENTIVA

APLICACIÓN
INDUSTRIAL

*Protegen las
invenciones de
producto ,
procedimiento y
uso*

Funciones:

- *Instrumento de protección eficaz*
- *Medio para la transferencia de tecnología*
- *Fuente de información tecnológica*

Partes de la patente



11 Número de publicación: **2 358 402**

21 Número de solicitud: 200901997

21 Int. Cl.:
A01G 17/02 (2006.01)
C12G 1/022 (2006.01)
C12N 1/16 (2006.01)
C12G 3/02 (2006.01)

12 PATENTE DE INVENCION B1

22 Fecha de presentación: 15.10.2009

23 Fecha de publicación de la solicitud: 10.05.2011

Fecha de la concesión: 08.03.2012

24 Fecha de anuncio de la concesión: 21.03.2012

26 Fecha de publicación del folleto de la patente: 21.03.2012

73 Titular/es:
BODEGAS DAGON S.L.N.E.
C/ COOPERATIVA, 4
46310 VENTA DEL MORO, VALENCIA, ES

72 Inventor/es:
MARQUEZ SAHUQUILLO, MIGUEL JESUS y
NAVARRO AVIÑO, JUAN PEDRO

74 Agente/Representante:
Molinero Zofio, Félix

57 Título: **MÉTODO DE OBTENCIÓN DE LEVADURAS PARA FERMENTACIÓN CON ALTO GRADO DE ALCOHOL.**

57 Resumen:
 Método de obtención de levaduras para fermentación con alto grado de alcohol.
 La presente invención se refiere a un método natural y ecológico del cultivo de la vid, gracias al cual se desarrollan unas levaduras que intervendrán en el proceso de fermentación del vino y seguirán este proceso de fermentación hasta la total transformación del azúcar en alcohol, por lo que se desarrollarán y se multiplicarán en caldos con un alto grado de alcohol.

ES 2 358 402 B1

DESCRIPCIÓN

Método de obtención de levaduras para fermentación con alto grado de alcohol.

Sector de la técnica

El sector al que pertenece la presente invención es el de la viticultura, es decir el cultivo de la vid.

La presente invención se refiere a un método natural del cultivo de la vid, gracias al cual se desarrollan unas levaduras que intervendrán en el proceso de fermentación del vino y seguirán este proceso de fermentación hasta la total transformación del azúcar en alcohol, por lo que se desarrollarán y se multiplicarán en caldos con un alto grado de alcohol.

Objeto de la invención

La invención tiene por objeto la consecución de una fermentación espontánea y natural de los azúcares del mosto de vino en alcohol, es decir, con levaduras salvajes, que realicen la fermentación de los azúcares aun con alto grado de alcohol, por lo que se obtendrá un vino con una muy alta graduación de alcohol y con muy buen alcohol. Mediante el cultivo de un viñedo resistente por sí mismo a las inclemencias meteorológicas y/o climáticas, que sean capaces

REIVINDICACIONES

1. Método de obtención de levaduras para fermentación con alto grado de alcohol **caracterizado** por seleccionar unas variedades de viñas naturales autóctonas, tener un pie natural, sin injerto alguno, abonar dichas viñas únicamente con el compost obtenido de las propias hierbas del terreno, recolectar las uvas después de las lluvias del otoño, para obtener levaduras salvajes autóctonas y por fermentar la totalidad de los azúcares contenidos en las uvas mediante la formación de un pie de cuba con uva estrujada, en depósitos de capacidad inferior a 5.000 litros, sobre el 20-25% de dicho volumen, reproducción de las levaduras salvajes autóctonas obtenidas, alcanzando del 3,5 a 6% de alcohol en volumen, rellenos posteriores cada 7 a 15 días, fermentación con las mismas levaduras en escalera hasta conseguir fermentar todo el azúcar, obtención de un grado alcohólico final entre 16 a 19% en volumen de alcohol.



OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS
 ESPAÑA

21 N.º solicitud: 200901997

22 Fecha de presentación de la solicitud: 15.10.2009

23 Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

5 Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	Escuela de Agricultura, Sur de Mendoza, Tierra de Buenos Vinos: Enología. [online] 18.02.2003. [Recuperado el 29.03.2011]. Recuperado de Internet: <http://www.oni.esuelas.edu.ar/olimpi99/tierradebuenosvinos/vinoelab.htm>	1
A	GARCÍA MUÑOZ-SEGA MJ: "CARACTERIZACIONES MOLECULARES EN CEPAS LEVADURIFORMES". Federación Española de Asociaciones de Enólogos. -Artículos Técnicos- (Resumen) [online]. Artículo científico publicado originalmente en la revista "Enólogos" nº 39 (enero-febrero 2006). [Recuperado el 29.03.2011]. Recuperado de Internet: <http://www.enologo.com/tecnicos/eno39/eno39_2.html>	1
A	FR 2844275 A1 (DESPAGNE JEAN LOUIS) 12.03.2004, todo el documento.	1
A	FR 2751322 A1 (VIGNOLLES JEAN) 23.01.1998, todo el documento, en particular, página 11, líneas 21-28.	1
A	Productos del Moncayo. Vino Ecológico. [online] primer párrafo. 17.10.2005. [Recuperado el 28.03.2011]. Recuperado de Internet: <http://www.productosdelmoncayo.com/vino-ecologico.php>	1
A	EP 1482029 A1 (INST MADRILENO DE INVESTIGACION) 01.12.2004, todo el documento.	1
A	JP 3285870 A (BODYSONIC KK) 18.12.1991, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 28.03.2011]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW199205, N° DE ACCESO 1992-038431.	1
A	RU 2186846 C2 (GUP G et al.) 10.08.2002, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 28.03.2011]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW200305, N° DE ACCESO 2003-037549.	1
A	FR 2630455 A1 (TAX ADMINISTRATION AGENCY MINI et al.) 27.10.1989, todo el documento.	1
A	WO 2009046485 A1 (AUSTRALIAN WINE RES INSTLTD et al.) 16.04.2009, todo el documento.	1
A	FR 2687544 A1 (BIREMONT GERALD) 27.08.1993, todo el documento.	1

Categoría de los documentos citados
 X: de particular relevancia
 Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría
 A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita
 P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud
 E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado
 para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones n°:

Fecha de realización del informe
 18.04.2011

Examinador
 A. Maquedano Herrero

Página
 1/5



Alternativas a la patente

Divulgación de información (publicación)

- Es barato.
- Se evita que otros patenten la misma invención.

- No otorga exclusividad.
- Se revela la invención a los competidores.

Secreto (crear un secreto industrial)

- Barato (pero existe el coste de mantener la confidencialidad).
- No se revela la invención.

- No existe protección contra la ingeniería inversa o reproducción de la invención.
- Es difícil exigir mantenerlo.
- Los "secretos" suelen filtrarse bastante rápido.

No hacer nada

- No requiere ningún esfuerzo.

- No otorga exclusividad.
- A menudo los competidores se enteran de los detalles.

MODELOS DE UTILIDAD

10 años

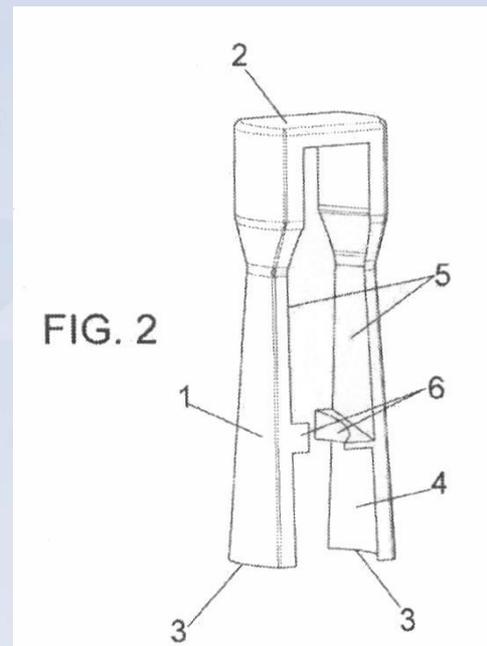
INVENCIONES QUE DAN A UN OBJETO UNA CONFIGURACIÓN O ESTRUCTURA CON UNA VENTAJA PRÁCTICA PARA SU USO O FABRICACIÓN

UTENSILIOS
APARATOS
DISPOSITIVOS

menor
ACTIVIDAD
INVENTIVA

Duración:
10 años

U200900057; SACACORCHOS





BODEGUEROS ASOCIADOS DO CONDADO EL VINO DE LOS REYES



OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA



① Número de publicación: **1 076 373**
② Número de solicitud: U 201101208
③ Int. Cl.: **B65D 33/00 (2006.01)**

④ SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD U

⑤ Fecha de presentación: 19.12.2011
⑥ Fecha de publicación de la solicitud: 29.02.2012

⑦ Solicitante/s:
BODEGUEROS ASOCIADOS DO CONDADO, S.L.
Polígono Industrial San Ciprián de Vifao, s/n
o 1, Sector C1 - Parc. D-41
32911 San Ciprián de Vifao, Ourense, ES

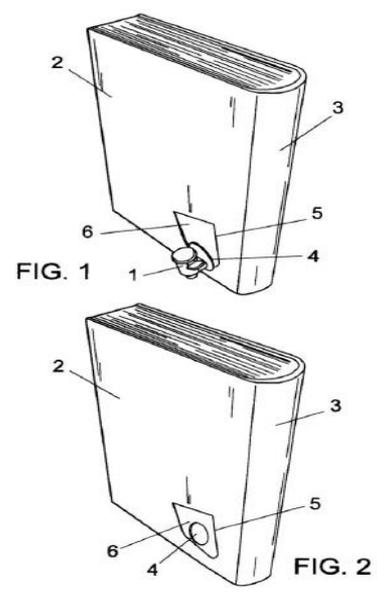
⑧ Inventor/es: Castro Canton, José y Cid Conde, Luis

ES 1 076 373 U

REIVINDICACIONES

5 1. Envase para vino y otras bebidas, que siendo del tipo de los que comprenden una bolsa flexible con un grifo de dispensado del vino o bebida de que se trate, y cuya bolsa va alojada en una caja de cartón o material similar con un orificio para la emergencia del grifo y permitir el dispensado del vino, se **caracteriza** porque dicha caja adopta una configuración en forma de libro, una de cuyas cubiertas está afectada del orificio para la emergencia del grifo de dispensado, estando dicha caja en forma de libro dotada de una serigrafía que proporciona un óptimo acabado en su aspecto para permitir su almacenaje y uso en cualquier librería, estante u otro lugar de una vivienda, conjuntamente con otros libros u objetos, previo empuje y ocultación al interior del grifo.

15 2. Envase para vino y otras bebidas, según reivindicación 1, **caracterizado** porque en correspondencia con el orificio de emergencia del grifo se ha previsto un sector troquelado que posibilita esa introducción y ocultación del grifo o bien la extracción del mismo para el dispensado del vino.





PATENTES Y MU

PATENTE NACIONAL



MODELO DE UTILIDAD

26-36 meses

750 - 1100 €

PATENTE EUROPEA



4-5 años

5100 € + validaciones

← EURO-PCT

SOLICITUD INTERNACIONAL



2600 € + Fases Nacionales

Qué se debe evitar mientras se estudia la posibilidad de solicitar protección



- No efectuar publicaciones antes de presentar la solicitud:
por ejemplo, evitar artículos, comunicados de prensa, presentaciones/pósters/debates en conferencias, o entradas en blogs.
- No vender productos que incorporen la invención antes de presentar la solicitud.
- No impartir cursos o presentaciones antes de presentar la solicitud, salvo bajo un contrato de confidencialidad.
- ¡Buscar asesoramiento profesional lo antes posible!
- ¡Presentar la solicitud antes que los demás!

Transferencia Tecnología

EXPLOTACIÓN DIRECTA



Producción propia

Exclusividad Mercado

Riesgo elevado

TRANSFERENCIA TECNOLOGÍA



Licencia

Cesión

Riesgo compartido



Subvenciones

Programa de la OEPM de subvenciones para fomento de patentes y modelos de utilidad españoles para el año 2013

Crédito presupuestario: 206.530 €

Objetivo: Apoyar financieramente el acceso a la Propiedad Industrial de la PYME y de las personas físicas con el fin de mejorar sus condiciones competitivas.

Destinatarios: Pymes y personas físicas con excepción de aquellos que hayan solicitado el aplazamiento del pago de tasas.

Concepto subvencionable: Tasa de solicitud de un modelo de utilidad y Tasa de solicitud y del Informe sobre el Estado de la Técnica de una solicitud de patente nacional. Dichas solicitudes deben haberse presentado ante la OEPM y no tener una prioridad nacional anterior. Dichas solicitudes se subvencionarán una vez que la patente o el modelo de utilidad haya sido publicado (2010 y hasta el 4 de julio de 2013). Subvencionable hasta el 90% de la cuantía.



Subvenciones

Programa de la OEPM de subvenciones para fomento de patentes y modelos de utilidad en el exterior para el año 2013

Crédito presupuestario: 3.360.631 €

Objetivo: Fomento de solicitudes de patentes y modelos de utilidad en el exterior para mejorar la competitividad de las empresas en el mercado de fuera de España: **internacionalización.**

Destinatarios: Empresas, Personas físicas y Fundaciones (no sector público).

Conceptos subvencionables:

- Extensiones de una patente o modelo de utilidad español ante oficinas extranjeras (solicitud, búsqueda, examen, concesión y traducciones).
- Vía **PCT**: Solicitud, búsqueda y examen preliminar siempre que la OEPM haya sido Oficina receptora, ISA o IPEA.
- Vía **europa**: Solicitud, búsqueda, exceso de reivindicaciones, examen, concesión, anualidades, validaciones en otros países y traducciones siempre que la OEPM haya sido Oficina receptora o que tenga prioridad española.
- Subvencionable hasta el 70% de la cuantía (ha sido: 47%) y el 80% para PYME y persona física (ha sido 54%). Los porcentajes máximos se han disminuido para no excluir a ningún solicitante que cumpla los requisitos, dado que aplicando dichos porcentajes máximos se superaba el crédito presupuestario disponible.



OEPM

150 expertos (biólogos, químicos, físicos, veterinarios, farmacéuticos, ingenieros, arquitectos,...)

Dirección
Paseo de la Castellana, 75
28071 Madrid
ESPAÑA
Telf.: 902 157 530
informacion@oepm.es
www.oepm.es

PROTECCIÓN

PATENTES
MODELOS U.
INNOVACIONES
TÉCNICAS

DISEÑOS
INNOVACIONES
FORMA

SIGNOS
DISTINTIVOS
IDENTIDAD
CORPORATIVA



INFORMACIÓN VIGILANCIA TECNOLÓGICA

GRATUITA

DE PAGO

BASES DE DATOS

BUSQUEDAS
RETROSPECTIVAS

VIGILANCIA
TECNOLÓGICA

BOLETINES DE
VIGILANCIA
TECNOLÓGICA A
MEDIDA

ITP



Servicios de Información Gratuitos





Servicios de Información Gratuitos

<http://www.oepm.es/es/index.html>

Bienvenido Benvinguts Benvídos Ongi etorri Welcome A A A | Contacto | Mapa Web | Buscar

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y TURISMO Oficina Española de Patentes y Marcas @ Sede Electrónica

INICIO SIGNOS DISTINTIVOS INVENCIÓNES DISEÑOS INDUSTRIALES PROPIEDAD INDUSTRIAL SOBRE LA OEPM INFORMACIÓN TECNOLÓGICA

OEPM es el Organismo Público responsable del registro y la concesión de las distintas modalidades de Propiedad Industrial.

BOPI Boletín Oficial de la Propiedad Industrial

Ayudas y subvenciones

Perfil del contratante

Otras informaciones

Estadísticas

Centros Regionales de Información de PI

Empleo

Aula de Propiedad Industrial

Internacionalización-PPH

Transferencia de Tecnología

Enlaces y direcciones de interés

Portales OEPM

Calidad

Stopfalsificaciones

INFORMACIÓN GENERAL

- ¿Qué es la Propiedad Industrial?
- ¿Qué se puede registrar en la OEPM?
- Folletos divulgativos
- Preguntas más frecuentes
- Guía Multimedia

UTILIDADES

- Formularios
- Tasas
- Presentación electrónica
- Normativa

BASES DE DATOS

- Localizador de marcas
- Situación de expedientes
- **INVENES**
- Espacenet
- Latipat-Espacenet
- TMView: Marcas en Europa
- Base de datos de Jurisprudencia
- Clasificación Internacional de Patentes
- Clasificación internacional de productos y servicios - marcas (Climar)
- Expedientes digitalizados
- Búsqueda GSA de Invencciones

» Noticias » Notas de prensa

24-02-2012
Curso de Gestión Administrativa de la Propiedad Industrial (Paralegales)

10-04-2012
De Abril a Junio: Talleres técnicos sobre el uso de la información y servicios de la OEPM

14-05-2012
Curso UIMP- Reforzar el producto empresarial: la Marca y el Diseño

» Eventos » Agenda

11-06-2012
11 y 12 de junio - Guidelines2DAY Seminario

15-06-2012
15 de Junio - Jornada con los Jueces de Marca Comunitaria Jornada.

19-06-2012



Servicios de Información Gratuitos

BOLETINES:

Boletín Oficial de la Propiedad Industrial (BOPI)

DIARIO

(Tipo de consulta por: nº expediente, solicitante, clasificaciones, representantes...)

TOMO I: Marcas, Signos distintivos

TOMO II: Invenciones

TOMO III: Diseños Industriales

Boletines de Vigilancia Tecnológica

(Sector metal-mecánico, sector transformador plástico, acuicultura, calzado)

INICIO

MARCAS Y NOMBRES COMERCIALES

INVENCIONES

DISEÑOS INDUSTRIALES

PROPIEDAD INDUSTRIAL

SOBRE LA OEPM

INFORMACIÓN TECNOLÓGICA

Estás en : Información Tecnológica

Información gratuita

Bases de datos

Localizador de marcas

TMView Consulta de Marcas en Europa

Situación de expedientes

Inventiones y diseños en español INVENES

Inventiones en otros idiomas: Espacenet

Inventiones latinoamericanas: Latipat-Espacenet

Expedientes digitalizados

VT: Boletines Vigilancia Tecnológica

Información Tecnológica

La OEPM cuenta con un volumen de **información tecnológica y comercial único en España** por su contenido, ya que incluye todos los documentos de patentes, modelos de utilidad, modelos y dibujos industriales, diseños industriales, marcas y otros signos distintivos



Ayudas y subvenciones

Perfil del contratante

Otras informaciones

Estadísticas

Centros Regionales de Información de PI

Empleo

Aula de Propiedad Industrial

Internacionalización-PPH

Transferencia de Tecnología

Enlaces y direcciones de interés

¿Tiene usted una invención?
¿Quiere conocer las patentes existentes en un sector determinado?



BOLETINES DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA

patentes más relevantes

publicadas en cada sector
tecnológico analizado

noticias tecnológicas

resultantes del análisis de
publicaciones, congresos,
anuncios y otras fuentes de
interés

sectoriales

trimestrales

gratuitos

en INTERNET

noticias y patentes



BOLETINES DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA

Boletines OEPM

- Coche eléctrico
- eDependencia
- Servicios e interfaces avanzados móviles
- Redes de sensores inalámbricas
- Coche inteligente

Boletines OEPM - Plataformas Tecnológicas

- Sanidad Animal
- Biotecnología Sanitaria
- Biomasa
- Pesca y Acuicultura

Boletines OEPM-OPTI

(Observatorio de Prospectiva Tecnológica Industrial)

- Calzado
- Sector agroalimentario
- Sector metal mecánico
- Sector transformador plástico

AINIA: Sector agroalimentario
INESCOP: Sector Calzado
ASCAMM: Sector de Transformación

Boletines OEPM-Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI)

- Energías Marinas

VT SECTOR AGROALIMENTARIO

49

B O L E T Í N O N - L I N E

vigilancia tecnológica
1^{er} trimestre 2012

La opinión de los consumidores, clave de éxito en la innovación en producto

La alimentación no se queda en la nutrición sino que va más allá. Los consumidores son cada vez más exigentes, prestan más atención a las sensaciones que les produce el consumo de un alimento, las características organolépticas y los beneficios que pueden reportar para la salud. Pero no sólo eso, sino que además muestran interés por

organolépticos
consumidores
camino a seguir
en el mercado
Existen técnicas
conocer la opinión

SUMARIO	
Editorial.....	1
Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos ...	3
Biotechnología Aplicada al Sector Agroalimentario.....	8
Tecnología de nuevos Productos Aplicada al Sector Agroalimentario.....	12



Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2012007818	VITIVA D D [SI]; HADOLIN KOLAR MAJDA [SI]; URBANCIC SIMONA [SI]; DUGAR PETER [SI]; DIMITRIJEVIC DUSANKA [SI]	Eslovenia	CONSERVACIÓN ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIOLÓGICA DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS La conservación se consigue mediante extractos de plantas de la familia Labiatae, mezclas de los mismos, así como mezclas con otros aditivos, portadores, antioxidantes y/o emulsionantes, así como extractos de plantas adicionales.
WO2012004446	BRUCART BONICH MARTA [ES]; BRUCART PUIG RAMON [ES]	España	MÉTODO DE CONSERVACIÓN DE VINO EMBOTELLADO EN UNA BOTELLA ABIERTA Y MÉTODO PARA REALIZARLO La invención se refiere a un método que consiste en eliminar completamente el oxígeno de una botella de vino una vez abierta y consumido parcialmente el vino, mediante la combustión de un producto combustible insertado en la botella.
WO2012000903	AIR LIQUIDE [FR]; CAMPO PHILIPPE [FR]; IBARRA DOMINIQUE [FR]	Francia	MÉTODO Y EQUIPAMIENTO PARA PRODUCIR LÍQUIDOS SENSIBLES A LA OXIDACIÓN, REALIZANDO LA INYECCIÓN DE HIDRÓGENO INMEDIATAMENTE ANTES DE LA PASTEURIZACIÓN El método incluye una etapa de desoxigenación de un medio intermedio implicado en la producción del líquido o del semilíquido; una etapa de calentamiento, por ejemplo de pasteurización, tras la etapa de desoxigenación, y una etapa intermedia de inyección de una mezcla gaseosa hidrogenada en el líquido o semilíquido.



WO2012004446 (A1)
Bibliographic data
Description
Claims
Mosaics
Original document
Cited documents
Citing documents
INPADOC legal status
INPADOC patent family

Quick help

- What does A1, A2, A3 and B stand for after a European publication number?
- What happens if I click on "In my patents list"?
- What happens if I click on the "Register" button?
- Why are some sidebar options deactivated for certain documents?
- How can I bookmark this page?
- Why does a list of documents with the heading "Also published as" sometimes appear, and what are these documents?
- Why do I sometimes find the abstract of a corresponding document?
- What happens if I click on the red "patent translate" button?

Bibliographic data: WO2012004446 (A1) — 2012-01-12

★ In my patents list ↗ EP Register → Report data error Print

METHOD FOR CONSERVING BOTTLED WINE IN AN OPEN BOTTLE AND DEVICE FOR IMPLEMENTING SAME

Page bookmark: [WO2012004446 \(A1\) - METHOD FOR CONSERVING BOTTLED WINE IN AN OPEN BOTTLE AND DEVICE FOR IMPLEMENTING SAME](#)

Inventor(s): BRUCART PUIG RAMON [ES] ±

Applicant(s): BRUCART BONICH MARTA [ES]; BRUCART PUIG RAMON [ES] ±

Classification: - international: A23L3/10; C12H1/16
- cooperative: C12H1/16

Application number: WO2011ES70500 20110708

Priority number(s): ES20100000881 20100708

Also published as: [ES23374348 \(A1\)](#)

Abstract of WO2012004446 (A1)

Translate this text into

patenttranslate powered by EPD and Google

The invention relates to a method that consists of completely eliminating oxygen from a wine bottle once the bottle has been opened and the wine partially consumed. The oxygen is eliminated through the combustion of a combustible product inserted into the bottle, such that after the oxygen in said bottle is completely consumed, the combustible product stops burning owing to a lack of oxygen, indicating that the latter has been completely eliminated from the bottle; the product is extracted and the bottle is hermetically sealed so that the remaining wine preserves the organoleptic properties thereof for a certain period of time. The combustible product can be inserted into the bottle by means of a cup (5-5') on the free end of a telescopic arm (4) or a chain (9) connected to a cork (2) for hermetically sealing the bottle (1).

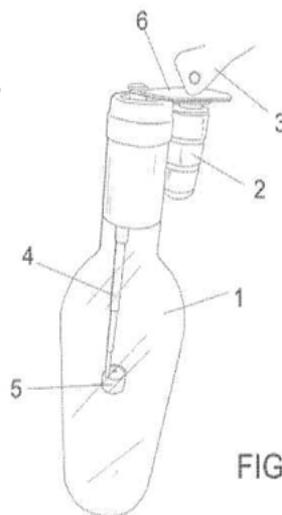


FIG. 2

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad Intelectual
Oficina internacional



(10) Número de Publicación Internacional
WO 2012/004446 A1

(43) Fecha de publicación internacional
12 de enero de 2012 (12.01.2012)

PCT

- (51) Clasificación Internacional de Patentes: C12H 1/16 (2006.01) A23L 3/10 (2006.01)
- (21) Número de la solicitud internacional: PCT/ES2011/070500
- (22) Fecha de presentación internacional: 8 de julio de 2011 (08.07.2011)
- (25) Idioma de presentación: español
- (26) Idioma de publicación: español
- (30) Datos relativos a la prioridad: P 201000881 8 de julio de 2010 (08.07.2010) ES
- (71) Solicitante (para todos los Estados designados salvo US): BRUCART BONICH, Marta [ES/ES]; Bertrand Russell, 31, Castellarnau, E-08206 Sabadell (ES).
- (72) Inventor; e
- (75) Inventor/Solicitante (para US solamente): BRUCART PUIG, Ramón [ES/ES]; Bertrand Russell, 31, Castellarnau, E-08206 Sabadell (ES).
- (74) Mandatario: TORO GORDILLO, Ignacio M^o; Viriato, 56, E-28010 Madrid (ES).
- (81) Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección nacional admisible): AE,

AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección regional admisible): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europea (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publicada:

- con informe de búsqueda internacional (Art. 21(3))
- antes de la expiración del plazo para modificar las reivindicaciones y para ser republicada si se reciben modificaciones (Regla 48.2(h))

[Continúa en la página siguiente]

(54) Title: METHOD FOR CONSERVING BOTTLED WINE IN AN OPEN BOTTLE AND DEVICE FOR IMPLEMENTING SAME

(54) Título : PROCEDIMIENTO PARA CONSERVACIÓN DEL VINO EMBOTELLADO TRAS LA APERTURA DE LA BOTELLA Y DISPOSITIVO PARA LA PUESTA EN PRÁCTICA DEL MISMO

(57) Abstract: The invention relates to a method that consists of completely eliminating oxygen from a wine bottle once the bottle has been opened and the wine partially consumed. The oxygen is eliminated through the combustion of a combustible product inserted into the bottle, such that after the oxygen in said bottle is completely consumed, the combustible product stops burning owing to a lack of oxygen, indicating that the latter has been completely eliminated from the bottle; the product is extracted and the bottle is hermetically sealed so that the remaining wine preserves the organoleptic properties thereof for a certain period of time. The combustible product can be inserted into the bottle by means of a cup (5-5') on the free end of a telescopic arm (4) or a chain (9) connected to a cork (2) for hermetically sealing the bottle (1).

(57) Resumen: El procedimiento consiste en asegurar una total eliminación del oxígeno existente en una botella de vino tras la apertura de ésta y el consumo parcial del mismo, eliminación del oxígeno que se realiza mediante la combustión de un producto combustible que se introduce en el interior de la botella, de manera tal que tras el consumo total de oxígeno de dicha botella, el producto combustible se apaga por falta de oxígeno, indicando que éste ha sido totalmente eliminado del interior de la botella, extrayéndose el producto y cerrando herméticamente la botella para que el vino residual contenido en la misma pueda mantener sus propiedades organolépticas durante un período de tiempo. La introducción

012/004446 A1

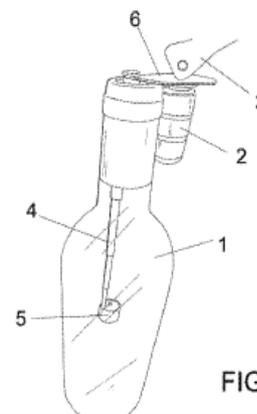


FIG. 2



Noticias del sector



aspectos de la dieta mediterránea (mejora los niveles de HDL) y formas biológicamente activas de folatos contemplados en la formulación de la barrita. Por otra parte, aumento del glutatión, importante en la prevención del estrés oxidativo.

CHORI-bar está concebida para restaurar el balance nutricional y recuperar hábitos alimentarios saludables. Tiene características saciantes por lo que resulta adecuado en programas de reducción de peso.

Los investigadores indican que siguen trabajando en la mejora de la barrita nutricional con el fin de incorporar nuevos ingredientes que permitan controlar otros biomarcadores no contemplados hasta el momento.

Este producto podría contribuir a mejorar la salud de los consumidores regulando su equilibrio metabólico.

POTENCIAL PREBIÓTICO DE LOS POLIFENOLES DEL VINO

Los prebióticos se conocen como ingredientes no digeribles que producen un efecto beneficioso para el organismo al incitar el crecimiento y actividad de cepas de bacterias en el colon. Los prebióticos suelen ser hidratos de carbono que forman parte del alimento o se añaden en la elaboración de alimentos funcionales.

La Universidad de Barcelona ha llevado a cabo un estudio centrado en evaluar el potencial prebiótico de los polifenoles presentes en el vino.

Los pocos estudios previos sobre el efecto de los polifenoles de la dieta en la microbiota del intestino, se centraban en un único polifenol o en una población concreta de bacterias. El estudio en cuestión, se centró en el grupo de polifenoles presentes en el vino tinto y en una selección de bacterias beneficiosas del intestino.

Se llevó a cabo un estudio aleatorio, cruzado, en el que se controlaron las intervenciones en la dieta y en el cual participaron 10 hombres voluntarios. En la primera etapa, voluntarios no bebieron ningún tipo de bebida alcohólica durante 15 días. A continuación, se pidió a los voluntarios que bebiesen vino tinto sin alcohol (272 ml/d), vino tinto (272 ml/d) o ginebra (100 ml/d) durante 20 días.

Transcurrido este tiempo, muestras fecales de los participantes fueron analizadas mediante PCR para monitorizar y cuantificar los cambios en los microorganismos presentes en las heces.

Los resultados obtenidos mostraron que la composición bacteriana no permanecía constante en los diversos periodos de consumo. El consumo diario de polifenoles del vino tinto durante 4 semanas, incrementó significativamente el número de los grupos *Enterococcus*, *Prevotella*, *Bacteroides*, *Bifidobacterium*, *Bacteroides uniformis*, *Eggerthella lenta*, y *Blautia coccoides-Eubacterium rectale*.

En paralelo se controlaron la presión sistólica y diastólica, los triglicéridos, el colesterol total, los niveles de HDL y la concentración de la proteína C-reactiva (marcador de



Servicios de Vigilancia Tecnológica No Gratuitos

BÚSQUEDA RETROSPECTIVA

Refs. Bibliográficas P, MU
Cobertura: Nacional y/o Internacional
Tema: Definido por el solicitante

18.66 € (nac., 100 refs)
85.80 € (Int., 20 refs)

VIGILANCIA TECNOLÓGICA A MEDIDA

Refs. Bibliográficas P, MU
Cobertura: Nacional y/o Internacional
Tema: Definido por el solicitante
Periodicidad: Definida por el solicitante

56,75 € (nac, 100 refs)
123,95 € (Int., 20 refs)

INFORME TECNOLÓGICO DE PATENTES

440 €

ITPs: INFORMES TECNOLÓGICOS DE PATENTES

440+ IVA

referencias bibliográficas +ANÁLISIS

INICIO DEL PROYECTO

Planificar I+D
Valorar licencias
Resolver problemas concretos

INNOVACIÓN

Estudiar patentabilidad

PATENTE

Redactar la patente
Valorar posible extensión patente

MERCADO

Vigilancia Tecnológica
Detectar infracciones



INDICE

1. Valor de la Propiedad Industrial (P.I.) para la empresa.
2. Protección: Modalidades P.I.
3. Información y Vigilancia Tecnológica.
4. Cevipyme.

- Centro de apoyo a la PYME en materia de gestión de derechos de P. I.
- Iniciativa de la Dirección General de Industria y PYME (DGIPYME), la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) y Fundetec.
- Información general y sectorial sobre gestión de derechos de propiedad industrial y servicios gratuitos de formación y asesoría.
- Elaboración de manuales, folletos y material audiovisual.
- Fomento de la colaboración con asociaciones empresariales, universidades, etc. para promoción de la PI entre PYMES.
- www.cevipyme.es



91 349 33 98

cevipyme@fundetec.es



¿Quiénes somos?

Actualidad Pyme

Propiedad industrial

Vigilancia tecnológica para la PYME

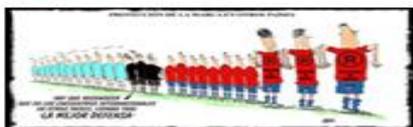
Formación gratuita

Asesoramiento gratuito

centro de apoyo a la PYME en gestión de propiedad industrial

Síguenos en las redes sociales

Novedades Mediateca



+ Videos

+ Viñetas

Comenzar a REGISTRAR

- ¿Qué es una Marca?
- ¿Quién puede ayudarme?
- ¿Cuánto cuesta registrar una Marca?
- ¿Qué debo hacer antes de solicitar una Marca?
- ¿Cómo se registra una Marca?

Qué más puedo REGISTRAR

- Nombres Comerciales
- Patentes
- Modelos de Utilidad
- Diseños Industriales

Últimas noticias



Encuesta sobre el futuro Tratado sobre Derecho de Diseños

28/01/2013

Publicación de nuevos folletos informativos

18/01/2013

Participación en el Concurso de Innovación de la Oficina Europea de Patentes

18/01/2013

+ Noticias

Últimos eventos



Salón Miempresa

12/02/2013 - 13/02/2013

Jornada sobre Derecho y Moda. FASHION LAW® event

23/02/2013

Vet+i: Jornada "Aportando valor a la empresa: incorporación de talento e incentivos fiscales en I+D+i"

12/02/2013

+ Eventos

Fuentes de RSS de ALIMENTACIÓN



Aceites



Alimentación animal



Bebidas



Cárnico



Conservas



Frutas y hortalizas



Lácteos



Panadería



Pescados

Fuentes de RSS de ENERGÍA



Eólica



Hidráulica



Solar térmica



MUCHAS GRACIAS



carmen.bautista@oepm.es