

Propiedad Industrial



Dra. M^a Carmen Bautista

Dpto. de Patentes e Información Tecnológica

Área de Patentes Químicas

OFICINA DE PATENTES Y MARCAS (OEPM)



1. El valor de lo intangible

2. Propiedad Industrial:

***Modalidades de Protección**

***Servicios de Información y Vigilancia**

Tecnológica de la OEPM



1. El valor de lo intangible

2. Propiedad Industrial

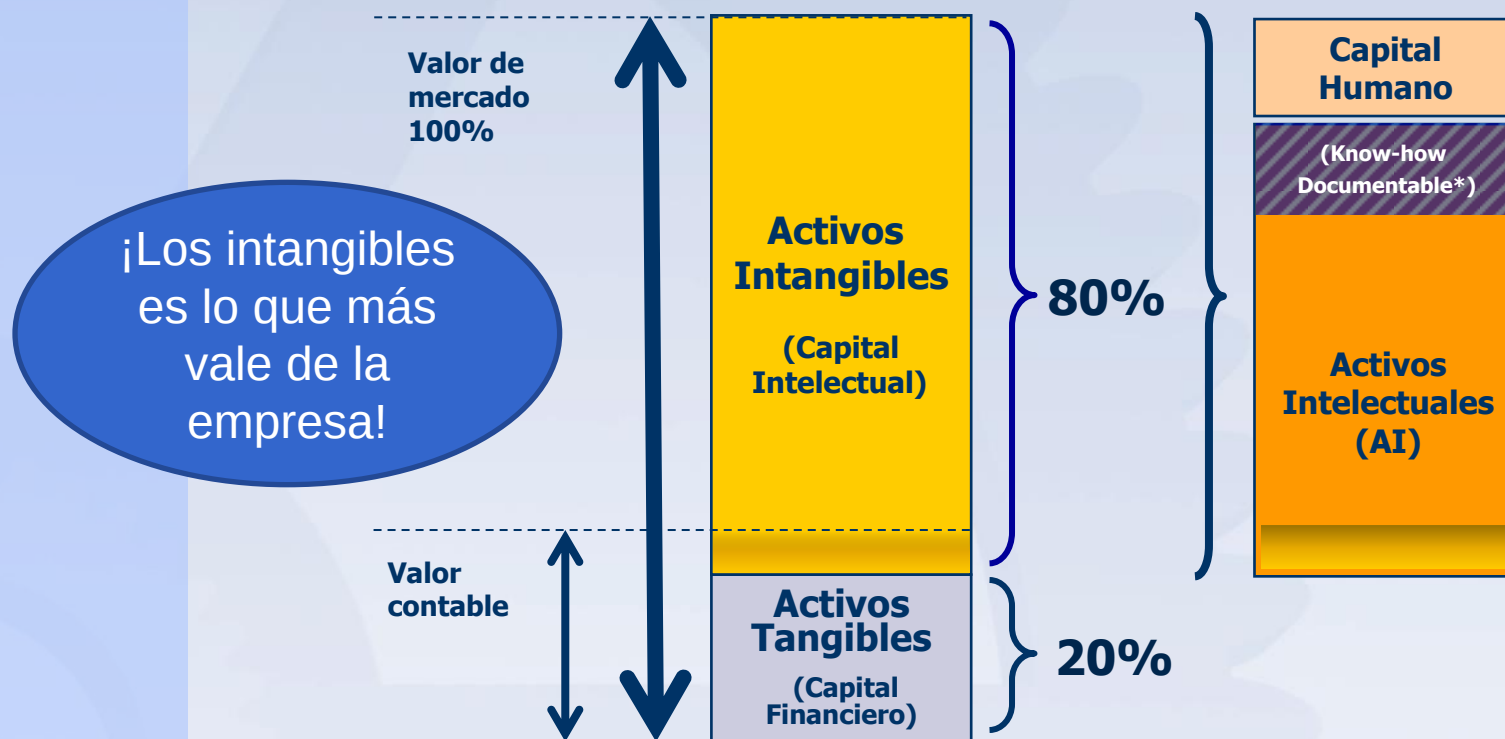
- *Modalidades de Protección

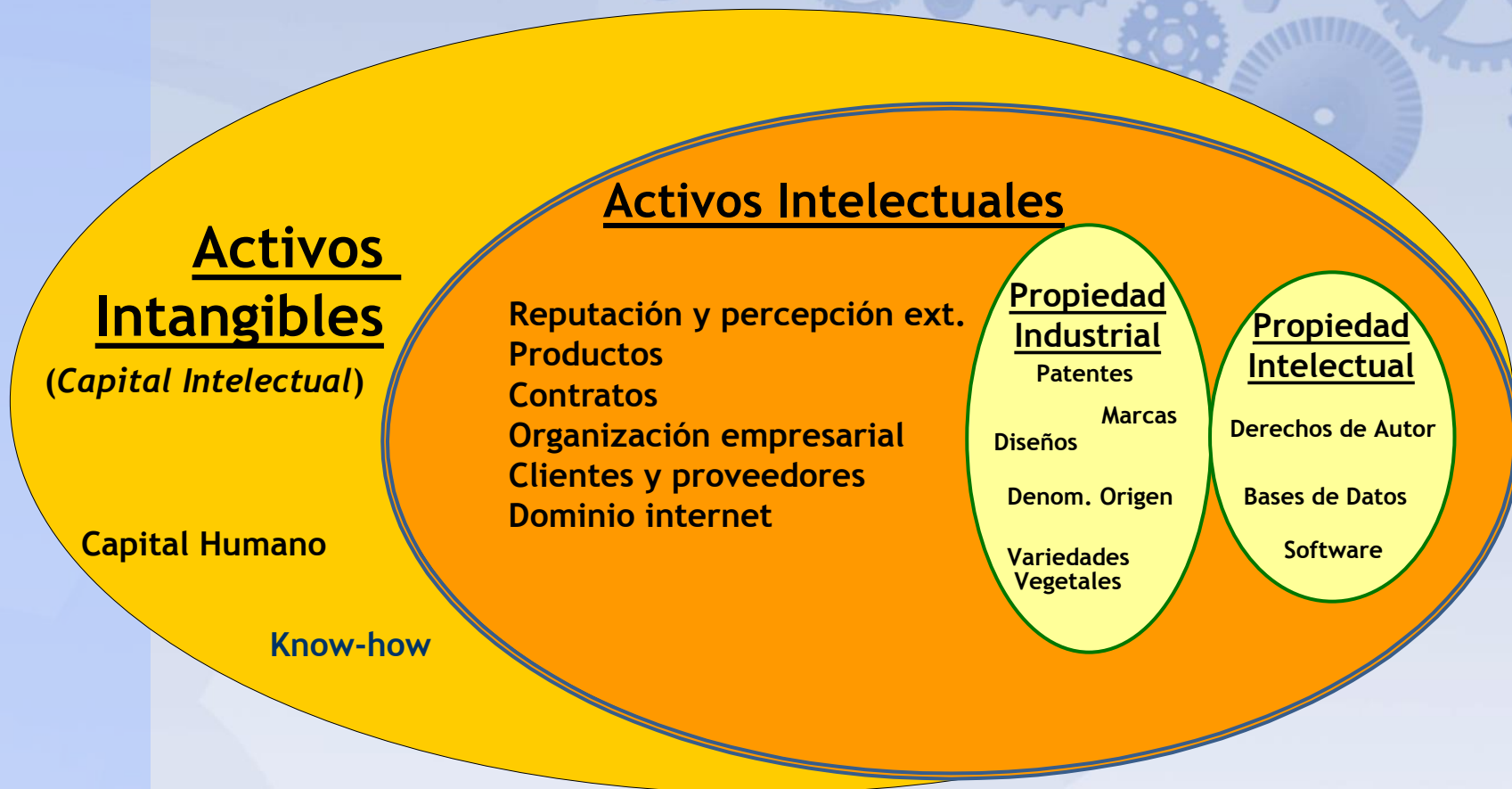
- *Servicios de Información y Vigilancia
Tecnológica de la OEPM

¿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)



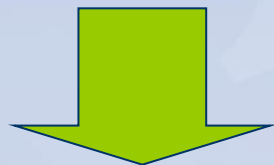


POR QUÉ **LAS INNOVACIONES** SON ACTIVOS INTANGIBLES ESPECIALMENTE VALIOSOS: “La innovación es el factor más estable de competitividad en los mercados globales”



¿"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.



1. El valor de lo intangible

2. Propiedad Industrial:

- *Modalidades de Protección**

- *Servicios de Información y Vigilancia**

Tecnológica de la OEPM

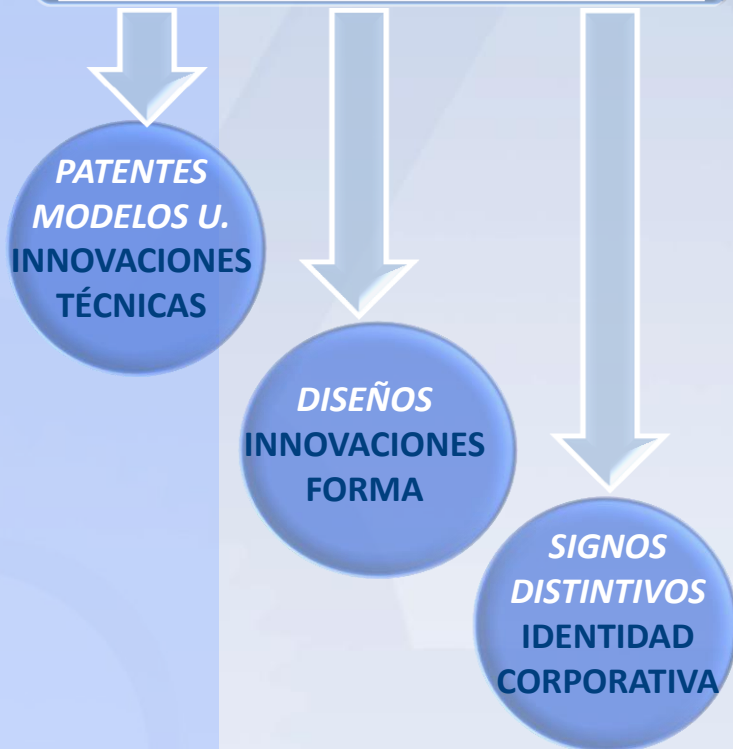


OEPM: >600 empleados

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



INFORMACIÓN

VIGILANCIA TECNOLÓGICA



PROTECCIÓN

Patentes: Derecho exclusivo de explotación

Marcas y Diseños: Derecho exclusivo de utilización

Impedir que terceros lo utilicen sin su
consentimiento



PROTECCIÓN: MONOPOLIO

TERRITORIAL:

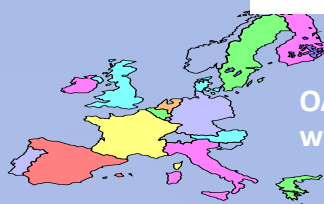
NACIONAL

OEPM: www.oepm.es

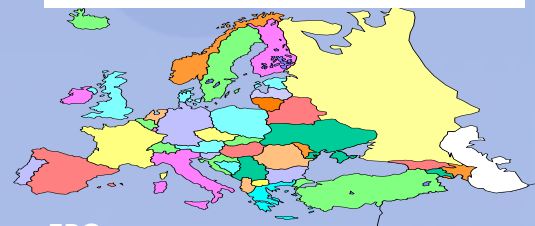


Marca y Diseño Comunitario

OAMI:
www.oami.eu.int



Patente Europea

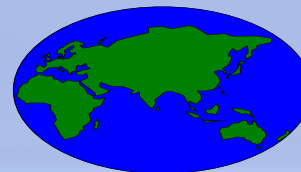


EPO: www.epo.org

EUROPA

RESTO DEL MUNDO

via PCT: www.wipo.int



Marcas (92 países),
Diseños: (62 países)

Patentes, Modelos
Utilidad (148 países)

TEMPORAL:

PATENTES:

20 años

MODELOS DE UTILIDAD:

10 años

DISEÑOS:

5-25 años

MARCAS:

Indefinido

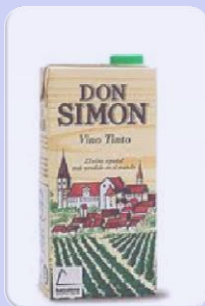
SIGNOS DISTINTIVOS

Marca



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

PRODUCTOS



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.

SERVICIOS



- Signo: letras, palabra, dibujo, sonidos...
- 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





MARCAS

Indefinido
(periodos
de 10
años)



Oficina Española
de Patentes y Marcas

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



**MARCA
NACIONAL**

5 meses
150 €

**MARCA
COMUNITARIA**

12 meses
900 €

**MARCA
INTERNACIONAL**

12 meses
900 €

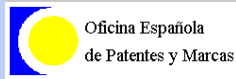


Requisitos:

Protegen la **APARIENCIA** de un producto

- ✓ Novedad
- ✓ Originalidad (no copia)
- ✓ Carácter singular (impresión general distinta en el usuario informado)

DISEÑO NACIONAL



3 días
72 €



DISEÑO COMUNITARIO

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

3 días
350 €



DISEÑO INTERNACIONAL



2,5 meses
Desde 900 €





PATENTES

20
años

Requisitos:

NOVEDAD: no está
comprendido en el Estado
de la técnica (todo lo
divulgado EN EL MUNDO
antes de la fecha de
presentación de la
solicitud)

ACTIVIDAD INVENTIVA:
que no sea evidente u
obvio para un experto en la
materia.

APLICACIÓN INDUSTRIAL:

Que la invención pueda ser
fabricada o implantada en
cualquier industria

*Protegen INVENCIÓNES de producto ,
procedimiento y uso*

NO son Invencciones (Art. 4 Ley 11/1986):

Descubrimientos

Teorías científicas

Obras científicas

Funciones:

**Instrumento de protección eficaz*

**Medio para la transferencia de tecnología*

**Fuente de información tecnológica*



Partes de la patente



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA



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

25 Fecha de publicación del folleto de la patente: 21.03.2012

26 Titulares:
BODEGAS DAGON S.L.N.E.
C/ COOPERATIVA, 4
46310 VENTA DEL MORO, VALENCIA, ES

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

28 Agente/Representante:
Molinero Zofio, Félix

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

30 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 TÉCNICA

24 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 28.03.2011]. Recuperado de Internet: <http://www.oni.es/escuelas.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.htm>	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 INVESTIGACIO) 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 ACCESO1992-038431.	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), DW200303, 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 INST LTD et al.) 16.04.2009, todo el documento.	1
A	FR 2687541 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

Q: comunicación 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.º:

Fecha de realización del informe
18.04.2011

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/5

MODELOS DE UTILIDAD

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

10 años

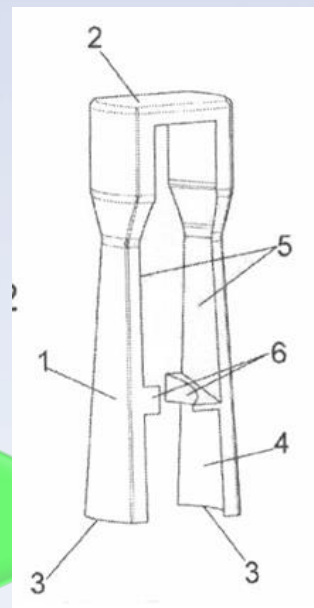
NOVEDAD:
España

ACTIVIDAD
INVENTIVA
menor

APLICACIÓN
INDUSTRIAL

UTENSILIOS
APARATOS
DISPOSITIVOS

Exclusiones:
Productos químicos
Procedimientos





BODEGUEROS ASOCIADOS DO CONDADO

EL VINO DE LOS REYES



19

OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA① Número de publicación: **1 076 373**

② Número de solicitud: U 201101208

③ Int. Cl.:
B65D 33/00 (2006.01)

19

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

④ Fecha de presentación: 19.12.2011

⑤ Solicitante/s:
BODEGUEROS ASOCIADOS DO CONDADO, S.L.
Polígono Industrial San Ciprián de Vinos, s/n
o 1, Sector C1 - Parc. D-41
32911 San Ciprián de Vinos, Ourense, ES

⑥ Fecha de publicación de la solicitud: 29.02.2012

⑦ Inventor/es: Castro Canton, José y
Cid Conde, Luis

ES 1 076 373 U

REIVINDICACIONES

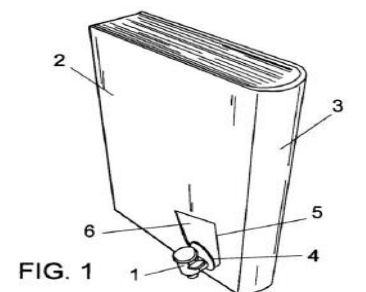


FIG. 1

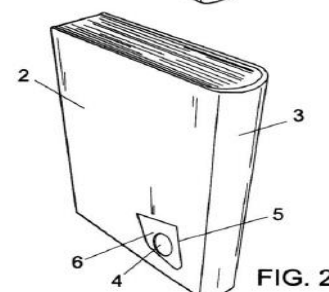


FIG. 2

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.

10

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.

15



PATENTES Y MU

PATENTE NACIONAL



MODELO DE UTILIDAD

26-36 meses

750 - 1100 €

3 meses

100 €

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!



Ayudas y Subvenciones

INFORMACIÓN EN PÁGINA WEB : WWW.OEPM.ES

- Ayudas concedidas por las Comunidades Autónomas
- Ayudas Estatales
- Unión Europea
- Ayudas de la OEPM para el fomento de solicitudes de patentes y modelos de utilidad

Subvenciones OEPM 2014

PATENTES NACIONALES

para Empresas y Personas físicas
(*tasas de solicitud y tasa IET*)

Crédito: 231.900 €

PATENTES EXTERIOR

para Empresas, Personas físicas y OOPP
(*tasas ante oficinas extranjeras,
traducciones, tasas PCT*)

Crédito: 3.682 millones €

Derechos de Propiedad Industrial: Instrumentos de Comercialización

Los derechos de P.I. son bienes valorables económicamente que forman parte del patrimonio de la empresa y como tales pueden TRANSMITIRSE por las formas admitidas en derecho:

USUFRUCTO

HIPOTECA INMOBILIARIA

AVAL (para obtener financiación)

CESIÓN (compra-venta, donación, herencia...)

LICENCIA (exclusiva o en concurrencia con otros licenciarios)

**Modelo de Utilidad
vendido por el
inventor a EOLO**

ESCANCIADOR DE SIDRA ELÉCTRICO



**Patente CSIC licenciada a
ACTAFARMA**





**¿Dónde presentar una solicitud de Marca,
Diseño, Patente o Modelo de Utilidad?**

Presentación de Solicitudes

- **Presencialmente:** OEPM, Pº Castellana 75, Madrid
- **Electrónicamente:** www.oepm.es
- **Correo Postal**
- **Registros de los órganos administrativos la Admon. General del Estado o de las CCAA**
- **Representaciones Diplomáticas u Oficinas Consulares de España en el extranjero**



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

BOLETINES
VIGILANCIA
TECNOLÓGICA

ALERTAS

DE PAGO

BUSQUEDAS
RETROSPECTIVAS

INFORMES
VIGILANCIA
TECNOLÓGICA A
MEDIDA

ITP



Solicitud electrónica (15% reducción tasas)



INICIO

MARCAS Y NOMBRES
COMERCIALES

INVENCIÓNES

DISEÑOS INDUSTRIALES

PROPIEDAD INDUSTRIAL

SOBRE LA OEPM

INFORMACIÓN TECNOLÓGICA

La OEPM es el Organismo Público responsable de las distintas modalidades de Propiedad Industrial.

Bases de datos gratuitas:



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

INFORMACIÓN GENERAL

- ¿Qué es la Propiedad Industrial?
- ¿Qué se puede registrar en la OEPM?
- Folletos divulgativos
- Preguntas más frecuentes
- **Advertencias OEPM: No se deje engañar**

UTILIDADES

- Formularios
- Tasas y precios públicos
- Formas de pago. Documentos para pago presencial
- Presentación electrónica
- Normativa
- Datos con acceso abierto (Open Data)
- Solicitud Electrónica de Diseños Industriales (versión beta)

BASES DE DATOS

- Localizador de marcas
- Situación de expedientes
- INVENES
- DISEÑOS
- Espacenet
- Latipat-Espacenet
- TMView: Marcas en Europa
- DesignView: Diseños en Europa
- Base de datos de Jurisprudencia
- Clasificación Internacional de Patentes
- Clasificación internacional de productos y servicios - marcas (Clinmar)
- Expedientes digitalizados
- Búsqueda de Invenciones



Noticias

Notas de prensa

Avisos e incidencias informáticas

28-11-2014

Repercusiones de la entrada: La protección de la marca renombrada

Eventos

Agenda

01-12-2014

1/12/2014-Jornada: Cómo gestionar una patente-Instituto Tecnológico de Aragón (ITA)



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

Situación de
expedientes

INVENES

Espacenet

Latipat-Espacenet

Expedientes
digitalizados

Boletines de Vigilancia
Tecnológica

Alertas Tecnológicas

Servicios de pago

Informes
Tecnológicos de
patentes ITP

Informes de Vigilancia
Tecnológica a Medida

Búsquedas
Retrospectivas

Carta de servicios

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



¿Tiene usted una invención?
¿Quiere conocer las patentes existentes en un sector determinado?
¿Quiere saber si ya está registrada?

La OEPM le ofrece distintas posibilidades para conocer la tecnología registrada sobre un tema

Búsquedas gratuitas en internet

El propio interesado realiza la búsqueda, sin tener que divulgar la invención a terceros.

Búsquedas realizadas por la OEPM (servicio de pago)

Se requiere proporcionar por escrito los datos técnicos más característicos de la invención.



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



Stop falsificaciones



Archivo histórico y museo

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

OPTI Observatorio de Prospectiva Tecnológica Industrial

58

B O L E T Í N O N - L I N E

vigilancia
tecnológica

2º trimestre 2014

El consumidor, uno de los motores de la innovación en producto

El incremento de obesidad y sobrepeso (sobre todo en los países desarrollados), el creciente interés y preocupación del consumidor por la salud, la importancia de la alimentación en los primeros años de vida, el envejecimiento de la población, el aumento de los casos de alergias y los nuevos estilos de vida, son algunos de los factores que dirigen la innovación en los productos alimenticios.

Food Drink Europe, organización que representa al sector de la alimentación y bebidas en Europa, publicaba en su último informe sobre los datos y tendencias de la industria de la alimentación y las bebidas en Europa, las 15 tendencias en innovación que agrupaba en 5 ejes (placer, salud, físico, funcional y ético):

SUMARIO

Editorial.....	1
Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos ...	3

Biotechnología Aplicada al Sector Agroalimentario.....	5
Tecnología de nuevos Productos Aplicada al Sector Agroalimentario.....	7



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: ES2374346 (A1)

Abstract of WO2012004446 (A1)

Translate this text into patenttranslate powered by EPO 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).

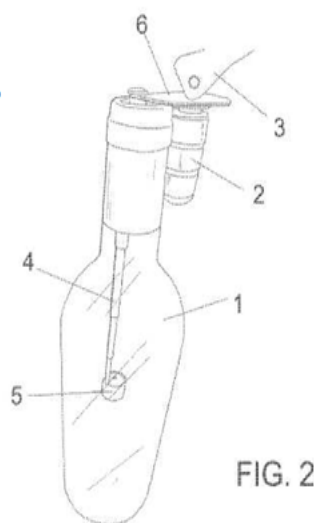


FIG. 2

(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

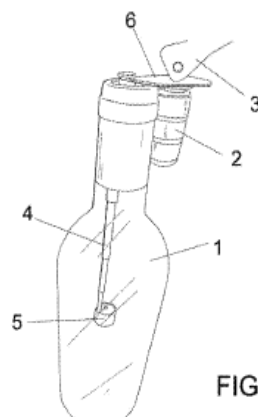


FIG. 2

012/004446 A1

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



ALERTAS TECNOLÓGICAS:

WWW.OEPM.ES



INICIO

MARCAS Y NOMBRES
COMERCIALES

INVENCIONES

DISEÑOS INDUSTRIALES

PROPIEDAD INDUSTRIAL

SOBRE LA OEPM

INFORMACIÓN TECNOLÓGICA

Estás en : Información Tecnológica / Alertas Tecnológicas / Alertas tecnológicas

Información gratuita

BASES DE DATOS

Localizador de
marcas

TMView

Situación de

ALERTAS

Latipat

Expediente
digitalizados

Boletines de Vigilancia
Tecnológica

Alertas Tecnológicas

Servicios de pago

Informes
Tecnológicos de
patentes ITP

Alertas Tecnológicas

Las Alertas Tecnológicas proporcionan información actualizada sobre las patentes más recientes que se están publicando en el mundo en relación a un tema técnico concreto.

Las áreas temáticas de cada Alerta serán establecidas en colaboración con las Plataformas Tecnológicas para que así respondan a las necesidades de información concretas de empresas y organismos públicos de investigación de los distintos sectores tecnológicos.

De esta forma se mantiene el compromiso de colaboración con las referidas Plataformas contraído por la OEPM en 2012 y cuyo objetivo es poner a disposición de empresas, investigadores y gestores de I+ D, información sobre patentes con el fin de que la tecnología que generen sea una tecnología con valor, que permita el retorno financiero y mejore la competitividad de las empresas y su internacionalización.

Una vez determinado un tema de interés, los examinadores de patentes establecerán una estrategia de búsqueda que posibilitará que cualquier usuario pueda conocer en el momento que consulte la Alerta, las últimas patentes publicadas en cualquier país del mundo sobre el tema en cuestión.

NEOPLASIAS HEMATOLÓGICAS: LEUCEMIAS, LINFOMAS Y MIELOMAS

ENERGÍA GEOTÉRMICA

VITICULTURA Y ENOLOGÍA

PILAS DE COMBUSTIBLE

NANOFÁRMACOS

BIOCIDAS Y REGULADORES DEL CRECIMIENTO VEGETAL DE ORIGEN BIOLÓGICO



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



ALERTAS TECNOLÓGICAS: WWW.PTV.COM



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Lunes, 01 Diciembre 2014

[Contacto](#) [Adhesion](#) [Enlaces de interés](#) [Twitter](#)

[Inicio](#)

[P.T. Vino](#)

[Próximos eventos](#)

[Noticias](#)

[Ayudas I+D+i](#)

[Documentos](#)

ASOCIACIÓN PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO DE ESPAÑA



Es un foro de encuentro y reflexión entre los distintos agentes del sector del vino español que aspira a convertirse en una verdadera red de cooperación empresarial capaz de definir una Estrategia común en el campo de la I+D+i, bajo el liderazgo empresarial.

El objetivo final de esta puesta en común es aumentar la competitividad del sector, identificando las principales necesidades y retos tecnológicos a los que se enfrenta, y superándolos mediante iniciativas INNOVADORAS.

ZONA DE SOCIOS

ALERTAS

¿A QUIEN VA DIRIGIDA?

La Plataforma Tecnológica del Vino va dirigida a todos los actores presentes en el entorno de la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación del sector vitivinícola nacional, integrando a:

[LEER MÁS](#)

¿POR QUÉ PARTICIPAR EN LA PTV?

Porque supone una **oportunidad única** para contribuir al desarrollo del sector del vino nacional, definiendo objetivos estratégicos concretos, reales y alcanzables

[LEER MÁS](#)

EVENTOS

« < Diciembre 2014 > »						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

FLASH INFORMATIVO

ABIERTA UNA NUEVA CONVOCATORIA para la... HORIZONTE 2020: InfoDay CDTI en Navarra



ALERTAS TECNOLÓGICAS: WWW.PTV.COM

VITICULTURA Y ENOLOGÍA



Oficina Española
de Patentes y Marcas

ALERTAS TECNOLÓGICAS

Últimas patentes sobre VITICULTURA Y ENOLOGÍA

[METHYLSULFONYLMETHANE \(MSM\) FOR TREATMENT OF DRUG RESISTANCE](#)
US 2014349375 (27/11/2014) - BIOGENIC INNOVATIONS LLC

[AN ELECTRICAL APPLIANCE FOR PROCESSING A BEVERAGE](#)
CA 2840791 (20/11/2014) - TOP ELECTRIC APPLIANCES INC.

[RACK SYSTEM FOR WINE BOTTLES AND THE LIKE](#)

BIOCIDAS



Oficina Española
de Patentes y Marcas

ALERTAS TECNOLÓGICAS

Últimas patentes sobre BIOCIDAS Y REGULADORES DEL CRECIMIENTO VEGETAL DE ORIGEN BIOLÓGICO

[METHOD FOR INHIBITING PROLIFERATION OF PLANT PATHOGENIC MICROBE USING COLLIMONAS BACTERIUM](#)
US 2014348797 (27/11/2014)

[Novel Bacillus thuringiensis Gene with Lepidopteran Activity](#)
US 2014352001 (27/11/2014)

[NEW COMPOSITIONS AND METHODS FOR ATTRACTING AND STIMULATING FEEDING BY MICE AND RATS](#)



SOLICITUDES DE PATENTES PUBLICADAS EN LOS ÚLTIMOS 30 DÍAS

INICIO MARCAS Y NOMBRES
COMERCIALES INVENCIONES DISEÑOS INDUS

Estás en : Información Tecnológica / Alertas Tecnológicas / Alertas tecnológicas

Información gratuita

BASES DE DATOS

Localizador de
marcas

TMView

Situación de
expedientes

INVENES

Espacenet

Latipat-Espacenet

Expedientes
digitalizados

Boletines de Vigilancia
Tecnológica

Alertas Tecnológicas

Servicios de pago

Informes
Tecnológicos de
patentes ITP

Informes de Vigilancia

VITICULTURA Y ENOLOGÍA

✓ 10 resultados ⌚ Última actualización: 01/12/2014 [11:32:00] [PDF](#)

[Volver](#)

Solicitudes de Patente publicadas a nivel mundial en los últimos 30 días.

1 Mostrar por página

METHYLSULFONYLMETHANE (MSM) FOR TREATMENT OF DRUG RESISTANT MICROORGANISMS

Nº publicación: [US2014349375A1](#) 27/11/2014

Solicitante:
BIOGENIC INNOVATIONS LLC[US]

Resumen de: WO2011053848A1

Embodiments of the invention relate generally to the use of compositions comprising methylsulfonylmethane (MSM), and one or more therapeutic agents, for the treatment of drug-sensitive and drug resistant microorganisms. In several embodiments, such compositions are effective in treating drug resistant infectious diseases, for example, MRSA.

patenttranslate powered by EPO and Google

AN ELECTRICAL APPLIANCE FOR PROCESSING A BEVERAGE

Nº publicación: [CA2840791A1](#) 20/11/2014

Solicitante:
TOP ELECTRIC APPLIANCES IND[CN]

Resumen de: CA2840791A1

Provided is an apparatus for automatically breathing a beverage such as red wine by passing oxygen into the beverage for a set period of time. The apparatus has an air processing system which takes in atmospheric air and processes it to concentrate its oxygen content to as much as or even higher than 90% oxygen by volume. The apparatus comprises a controller for automatically controlling parameters of the oxygen breathing process including a time period for delivery of oxygen concentrated air to a beverage where the time period is predetermined in accordance with one or more characteristics or qualities of the beverage.



Ayudas y subvenciones

Perfil del contratante

Otras informaciones

Estadísticas

Centros Regionales de Información de PI

Empleo

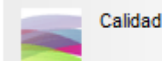
Aula de Propiedad Industrial

Internacionalización-PPH

Transferencia de Tecnología

Enlaces y direcciones de interés

Portales OEPM



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)
85.86 € (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

SOLICITUD
PATENTE

Redactar la patente
Valorar posible extensión patente

MERCADO

Vigilancia Tecnológica
Detectar infracciones



¿Cómo acceder a la OEPM?



Servicios de información de la OEPM

- **www.oepm.es**
- **Pº Castellana 75, Madrid**
- **informacion@oepm.es**
- **Información general: 902 157 530**

Examinadores de guardia: Marcas y Patentes

- **Servicio de Apoyo a Pymes y Emprendedores**

913495548-913496822

pyme@oepm.es

Cevipyme (DGIPYME, OEPM, FUNDETEC)



- 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



Asesoramiento

91 349 33 98

cevipyme@fundetec.es

Muchas gracias



- **www.oepm.es**
- **Pº Castellana 75, Madrid**
- **informacion@oepm.es**
- **Información general: 902 157 530**