



NIPO: 220-24-022-2

Este Boletín de Vigilancia Tecnológica en el sector Agroalimentación viene realizándose desde la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) hace más de veinte años, y a partir de 2021 con la colaboración de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS).

La Plataforma Tecnológica *Food for Life-Spain* (PTF4LS) es una estructura público-privada, liderada por la industria agroalimentaria y con participación de todos los agentes de la cadena de valor en el sector. Entre sus objetivos está el definir una visión de la I+D+i sectorial y fomentar la investigación, el desarrollo y la innovación en el Sector Agroalimentario español. Ha de tenerse presente que la industria de alimentación y bebidas es uno de los pilares de la economía española, supuso en 2019 aproximadamente el 2% del PIB total, cuenta con 30.730 empresas y supera los 436.700 empleos directos. Además, se trata de una industria exportadora, siendo la Unión Europea su principal mercado, con un 63,8% de esas exportaciones.

La Oficina Española de Patentes y Marcas tiene entre sus objetivos la protección y fomento de la actividad

de creación e innovación tecnológica en nuestro país, así como la transmisión de la información sobre propiedad industrial de que dispone para orientar la actividad investigadora, a través de sus servicios de información tecnológica, uno de ellos estos Boletines.

Este boletín, de forma similar a los demás Boletines que viene realizando la OEPM para distintos sectores tecnológicos, recoge con periodicidad trimestral, una selección de las solicitudes de patente publicadas a nivel internacional. También, incluye noticias sobre actividades relevantes de la OEPM y de la Plataforma Tecnológica PTF4LS.

Las solicitudes de patente incluidas en el Boletín se clasifican en los siguientes apartados: Calidad, Envasado, Producción y Sostenibilidad, Cadena Alimentaria, Alimentación y Salud, Seguridad Alimentaria y Consumidor. Se puede acceder a las solicitudes de patente para cada grupo, pulsando sobre los apartados que aparecen en el recuadro a continuación. Para cada documento de patente un enlace permite consultar el texto completo del mismo. Si se desea recibir este Boletín periódicamente basta con cumplimentar el correspondiente *formulario de suscripción*.

Contenido

- CALIDAD
- ENVASADO
- PRODUCCIÓN Y SOSTENIBILIDAD
- CADENA ALIMENTARIA
- ALIMENTACION Y SALUD
- SEGURIDAD ALIMENTARIA
- CONSUMIDOR

Calidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4412461	MILLBO S R L [IT]	Ingredient for food preservation
EP4407023	AIAGE LIFE SCIENCE CORP LTD [CN]	Lactobacillus reuteri for prolonging lifespan, resisting aging and reducing fat, and product thereof and use thereof
EP4411514	DENTSU INC [JP]	Food product, sensation presentation system, and sensation presentation method
EP4417062	AIRBUS OPERATIONS GMBH [DE]	Automatic processing method using an automatic processing apparatus
EP4406421	AMANO ENZYME INC [JP]	Production method for protein fermented food or beverage
WO2024149796	PURATOS NV [BE]; BANOPURATOS FACTORY FZE [AE]	Improved batter strand based products
WO2024189055	GIVAUDAN SA [CH]	Encapsulated colorant

VOLVER A
CONTENIDO

Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4398731	APEEL TECH INC [US]	Compounds and formulations for protective coatings

VOLVER A
CONTENIDO

Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4434348	SELECCION MEDITERRANEA FINE FOODS S L [ES]	Method for making partially cooked rice, rice made using said method, and food product comprising same
ES1309973	FUND CENTRO TECNOLOGICO DA CARNE [ES]	Food additive with coloring and antioxidant properties based on anthocyanins (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
EP4401573	KEMIN IND INC [US]	Pea protein compositions for reducing fat absorption in fried food and related methods
EP4413863	ROLAND MURTEN AG [CH]; WINDHAB ERICH [CH]	Process for the combined, continuous mixing and metering of dough or pastes, for the combined, continuous mixing and metering of doughs or pastes, control and/or regulating device for regulating the process, apparatus for carrying out the process, products obtained by this process and use of the product
EP4395562	FRITO LAY NORTH AMERICA INC [US]	Method for co-frying vegetable and tuber substrates
EP4432841	CERELIA [FR]	Method for preparing a fresh pizza dough for future use
EP4391833	INCREDO LTD [IL]	Sweetener formulations
EP4410113	MITSUBISHI CHEM CORP [JP]	Oil-and-fat composition for food, food and plant-based meat containing same, oleogel texture-improving agent, and method for producing oil-and-fat composition for food
EP4393319	AMANO ENZYME INC [JP]	Modifier for fermented vegetable drinks and foods
EP4430949	ENJOYFOOD S R L [IT]	Composition for the preparation of a gluten-free dough for bread, flatbread and pizza and method for making said gluten-free dough
EP4401570	CLARA FOODS CO [US]	Non-animal based protein sources with functional properties
EP4401562	MARCATUS QED INC [CA]	Process of preservation of vegetables
EP4422424	AGENCY SCIENCE TECH & RES [SG]; NAT UNIV SINGAPORE [SG]	Spray-dried compositions and methods of preparation
EP4398728	MATERIAS S R L [IT]	Process for producing expanded baked food products
EP4430958	AMANO ENZYME INC [JP]	Digestibility enhancer for composition containing botanical protein
EP4426132	FRIES INNOVATIONS BV [NL]	Method for producing a fried potato product, a hot-air packaging unit and processing line there for
EP4408197	INT N&H DENMARK APS [DK]	Method for reducing sugar in food stuff

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4424847	ZHEJIANG HUAKANG PHARMACEUTICAL CO LTD [CN]	System and method for co-production of premium-grade xylose and high-end caramel pigment using corncobs
EP4434353	OTERRA AS [DK]	Natural red coloring compositions for meat or fish replacement products
EP4410112	HAYASHIBARA CO [JP]	Solid food and method for producing same, and method for providing texture to solid food
EP4432842	INT N&H DENMARK APS [DK]	Improved enzymatic modification of galactolipids in food
EP4420520	GREEN SPOT TECH [FR]	Panification with b-glucans, and laccase or peroxidase
EP4398734	ALFREDS FOODTECH LTD [IL]	Plant based food product and method of its production
EP4393309	SOLAREC [BE]	Method for producing milk powder
EP4410111	HOUSE WELLNESS FOODS CORP [JP]; HOUSE FOODS CORP [JP]	Liquid emulsion composition
EP4434356	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Natural sugar-free syrup, and production method thereof
EP4434354	NAGASE VIITA CO LTD [JP]	Composition for enhancing saltiness, composition for oral use, and method for enhancing saltiness thereof
EP4400572	SONNAY GILBERT [CH]	System, installation and process of conditioning juices or liquids containing sugars for the purpose of alcoholic fermentation thereof
EP4422408	PRADO LUCAS ALFREDO [US]	A twice-shredded crunchy meat jerky
EP4421064	ZHEJIANG KEMING BIOPHARMACEUTICAL CO LTD [CN]; ZHEJIANG MED XINCHANG PHARM [CN]	A preparation method of carotenoid agent
WO2024170249	GEA FOOD SOLUTIONS BAKEL BV [NL]	Food processing line and method for processing foodstuff
WO2024156737	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV [NL]	Process for preparing a ripened cheese
WO2024179977	GIVAUDAN SA [CH]	Compositions
WO2024165242	ROQUETTE FRERES [FR]	Improved pea or faba bean proteins
WO2024180040	KERRY GROUP SERVICES INT LTD [IE]	Spray dried milk or milk-based powder composition and methods thereof
WO2024170562	CHR HANSEN AS [DK]	Bacteria cultures for plantbased applications
WO2024165713	PURATOS NV [BE]	Egg replacer
WO2024160654	FORMICONI MARCO ALVISE [IT]; IACOPONI GIORGIO [IT]	Enhanced recipe for patients suffering from phenylketonuria

VOLVER A
CONTENIDO

Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4406420	INST JOZEF STEFAN [SI]; INTERKORN D O O [SI]	A method and a device for the degradation of aflatoxins using vacuum ultraviolet radiation
EP4420686	STANLEY ELECTRIC CO LTD [JP]	Fluid sterilization device
EP4424174	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Food steaming apparatus and food processing system
EP4424173	STOECKLI AG A & J [CH]	Apparatus for dehydrating of food products
EP4393355	DONGGUAN YUWEI FOOD MACHINERY TECH CO LTD [CN]	Automatic egg frying mechanism with flipping function
EP4429402	EBERHARDT GMBH [DE]	Automated apparatus, preserved food and method
EP4421390	MATIT [FR]	Method and device for heating and/or cooking a frozen or deep-frozen food product
EP4403833	MIWE MICHAEL WENZ GMBH [DE]	Treatment device with a partition wall for treating food
EP4403857	SAMSUNG ELECTRONICS CO LTD [KR]	Refrigerator having meat aging function, and control method therefor
EP4399462	CULINARY SCIENCES INC [US]	Extreme vacuum cooling with adaptive chamber pressure control and added clean air
EP4402239	WINEFIT S R L [IT]	Device for storing a liquid that can be altered by oxygen
EP4413869	BARANOVSKI OLEG [PL]	Method of manufacturing edible potato chips
EP4424159	BLANCTEC INT CO LTD [JP]	Ice slurry, ice slurry production system, ice slurry production device, and ice slurry production method
EP4427596	PLANTED FOODS AG [CH]	Foodstuffs and methods for making the same
EP4405621	BRADLEY W C CO [US]	Multi-point-controlled pellet smoker and grill
WO2024160914	FRAUNHOFER GES FORSCHUNG [DE]	Apparatus for generating pulsed electric fields, and its use
WO2024193791	ELECTROLUX APPLIANCES AB [SE]	Refrigerator with sensor unit for estimating a ripening level of produces

VOLVER A
CONTENIDO

Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4403044	PROBIODUCTS LTD [RU]	Plant-based probiotic composition and method of producing same
EP4429481	NUTRI GENETIX LTD [GB]	Nutritional compositions
EP4401830	SOQUEL CO PHARMA LLC [US]	Compositions and methods for modulating glycemic response
EP4401578	LONZA GREENWOOD LLC [US]	Chondroprotective nutraceutical composition and method of using same
WO2024153785	EPIKUR INT AG [CH]	Drinking cure beverage comprising three components for building up, promoting and maintaining intestinal health
EP4400188	CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION [ES]; UNIV SEVILLA [ES]	Method for obtaining a phenolic extract from alpeorujo (olive oil by-product)
EP4435089	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Aspergillus oryzae strain producing mycelium including all kinds of essential amino acids
WO2024194130	SOC DES PRODUITS NESTLE S A [CH]	Nutritional compositions and methods for optimizing protein quality in products containing plant protein sources
WO2024156447	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Mineral-fortified food product
ES2976318	HIFAS DA TERRA S L [ES]	Composition of an extract obtained from ganoderma lucidum carpophorus and phospholipids and its uses (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A
CONTENIDO

Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES2978025	DE DIEGO TORRES DE LA ROCHA JAIME [ES]	
ES1310079	MUNOZ BULLEJOS JAVIER [ES]	Food composition with pumpkin seeds (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES1310469	ASOCIACION DE INVESTIG DE INDUSTRIAS CARNICAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS [ES]	
ES1310332	ALBORCHATA S L [ES]	
ES1310452	THE AVOCADO GUYS SL [ES]; VALENTINO TRADING BV [NL]	
EP4401571	REDEFINE MEAT LTD [IL]	Whole-muscle meat analogues with fluid accommodating spaces and method of producing the same
EP4420528	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Method of preparing fermented texturized vegetable protein having enhanced binding strength
EP4406417	EKATERRA RES AND DEVELOPMENT UK LIMITED [GB]	An iron fortified beverage composition
EP4397189	MORINAGA & CO [JP]	Jelly beverage
EP4429478	MCCAIN FOODS LTD [CA]	Premix for food products
EP4391831	INCREDO LTD [IL]	Coated sweetener particles
EP4415557	DIAGEO GREAT BRITAIN LTD [GB]	Nanoemulsion for a beverage
EP4412471	AKA FOODS LTD [IL]	Virtual tasting systems and methods
EP4395568	COCA COLA CO [US]	Methods and compositions comprising caffeine and/or a derivative thereof and a polyphenol
EP4403040	MURATA YUTAKA SHOTEN LTD [JP]; THE NATIONAL RES AND DEVELOPMENT AGENCY JAPAN FISHERIES RES AND EDUCATION AGENCY [JP]	Crustacean-flavored fish paste product and method for producing crustacean-flavored fish paste product
EP4430954	AMANO ENZYME INC [JP]	Production method for textured vegetable protein?containing food product
EP4432854	PAVAN S P A [IT]	A process and an apparatus for producing instant noodles
EP4410114	TANAKA FOODS CO LTD [JP]	Sheet-shaped food product and flake-shaped food product
EP4399979	ARISTOTLE UNIV OF THESSALONIKI E L K E [GR]	Method for preparation of gyros from sheep meat with addition and incorporation of olive oil
EP4429483	REDEFINE MEAT LTD [IL]	Food analogues preparation method and products

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4397190	MIZKAN HOLDINGS CO LTD [JP]	Mushroom ingredient-containing food product and production method thereof
EP4420754	ZHEJIANG HUAKANG PHARMACEUTICAL CO LTD [CN]	Preparation system for compound crystals of erythritol and high-intensity sweeteners and method therefor
EP4401575	STRAUSS FRITO LAY LTD [IL]	Puffed edible product comprising whole grains
EP4427602	TANAKA FOODS CO LTD [JP]	Sheet-shaped food product
EP4404767	FIRMENICH INCORPORATED [US]	Amide compounds and their use as flavor modifiers
EP4426124	CARGILL INC [US]	Cheese analogue product including corn protein isolate
EP4401579	GEN MILLS INC [US]	Treated soybean oil
EP4432856	MORE ALTERNATIVE FOODS LTD [IL]	Meat-alternative product including oilseed press cakes
EP4429472	ATELIER MEATS CORP [CA]	Methods and compositions for production of cultured meat
EP4395556	REDEFINE MEAT LTD [IL]	An edible hydrogel, method of production and uses thereof
EP4401577	ETI GIDA SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI [TR]	Flavoured corn and rice puffs and production method thereof
EP4432853	77 VISION WAY LTD [GB]	Capsule for beverages, machine for filling capsules for beverages and associated method
EP4419650	SUPERMEAT THE ESSENCE OF MEAT LTD [IL]	Methods for preparing a food ingredient and compositions produced thereby
EP4403041	VISCOFAN SA [ES]	Edible film-forming solution for transferring spices, film and method of obtaining same
EP4412465	KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC [US]	Plant-based cheese product and method of making a plant-based cheese product
EP4404772	CARGILL INC [US]	Meat substitute products free of methylcellulose
EP4418874	EAT SCIFI INC [US]	Plant base/animal cell hybrid meat substitute
WO2024170640	FIRMENICH & CIE [CH]	Thermoresponsive gel composition and uses thereof
WO2024156889	NESTLE SA [CH]	Lecithin oleogel for use as a fat system in plant-based substitutes
WO2024160737	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Food composition comprising chlorophyll-deficient chlorella biomass with high protein content >50wt%
WO2024194220	HORIZON BIOINNOVATION AB [SE]	Novel food extracts
WO2024165243	ROQUETTE FRERES [FR]	Improved legume proteins
WO2024170098	OATLY AB [SE]	Low sugar oat base or oat drink
WO2024153683	UPFIELD EUROPE BV [NL]	Tropical oil-free plant-based cheese
WO2024170100	OATLY AB [SE]	Oat base or oat drink

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO2024194285	SOC DES PRODUITS NESTLE S A [CH]	Process for a legume based dried instant noodle
WO2024175764	INGREDION GERMANY GMBH [DE]; INGREDION UK LTD [GB]	Thermoreversible gels useful in plant-based meat alternatives
WO2024194317	NOSH BIO GMBH [DE]	Mycoprotein based functional ingredients for food products
WO2024153682	UPFIELD EUROPE BV [NL]	Plant-based cheese comprising plant sterol esters
WO2024141630	V MANE FILS [FR]	Fast-disintegrating flavoring composition for instant foods
WO2024160791	EVONIK OPERATIONS GMBH [DE]	Method for the fermentative production of guanidinoacetic acid using a microorganism comprising a heterologous l-threonine 3-dehydrogenase gene (tdh) and a glycine c-acetyltransferase gene (kbl)

VOLVER A
CONTENIDO

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Cadena

DETECTA F2: Investigación de metodologías no intrusivas apoyadas en tecnologías habilitadoras 4.0 para abordar un mantenimiento predictivo y ciberseguro en pymes industriales e interacciones en su cadena de valor

La Fase 2 de DETECTA adopta tecnologías avanzadas para mejorar la detección preventiva y ofrecer soluciones prácticas. Se enfoca en implementar sensores más potentes, ampliar la recopilación de datos, desarrollar gemelos digitales más complejos y usar análisis avanzado. Además, se desarrollan algoritmos avanzados y se integran sistemas de detección de anomalías en la infraestructura IT/OT para proteger los procesos industriales. Esta fase permite a DETECTA abordar desafíos complejos y adaptar las soluciones a las necesidades reales de los entornos industriales, con retroalimentación de la industria.

La Fase 1 del proyecto DETECTA se enfocó en investigar y desarrollar metodologías no intrusivas para caracterizar procesos y detectar anomalías, con el objetivo de mejorar la disponibilidad y protección de los sistemas industriales. Se combinaron dos enfoques conceptuales a nivel de laboratorio (TRL3/TRL4): la productividad del mantenimiento predictivo y la gestión de riesgos asociados a amenazas emergentes en infraestructuras conectadas.

Ante los logros de la Fase 1, DETECTA avanza hacia la Fase 2, para profundizar y expandir los avances alcanzados. Esta nueva etapa implica llevar las tecnologías y enfoques desarrollados a entornos industriales reales a nivel de prototipo en condiciones controladas de laboratorio, para su validación y mejora.

La Fase 2 del proyecto DETECTA se distingue por adoptar tecnologías y enfoques más avanzados, para potenciar la detección preventiva y ofrecer soluciones prácticas. Durante esta etapa, se enfatizará la implementación de sensores más poderosos, la ampliación de la recopilación de datos, el desarrollo de gemelos digitales más complejos y la utilización de análisis avanzado.

Durante la Fase 2, el consorcio se enfocará en desarrollar algoritmos avanzados para abordar desafíos industriales reales, así como en integrar sistemas de detección de anomalías en la infraestructura IT/OT para proteger los procesos industriales contra ciberataques y vulnerabilidades en la cadena de suministro.

La transición a la Fase 2 permitirá a DETECTA abordar desafíos prácticos más complejos y obtener retroalimentación valiosa de la industria, garantizando que las soluciones propuestas sean efectivas y se adapten a las necesidades reales de los entornos industriales.

El proyecto Detecta F2 está financiado por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo a través de la línea de ayudas de apoyo a las Agrupaciones Empresariales Innovadoras, en su convocatoria del 2023 en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

Fuente: FUNDITEC

Link directo a la fuente: <https://funditec.es/detecta-f2/>

➤ Calidad

Proyectos CARTIF CARNIQUUS. Aplicación de nuevas metodologías en productos cárnicos frescos y cocidos que aseguren su vida útil.

Descripción

CARNIQUUS surge como respuesta a las actuales necesidades del sector cárnico en lo que se refiere a llevar un meticuloso control de aquellos parámetros involucrados directamente en el deterioro de sus productos.

Basándonos en la tecnología NIRS y el empleo de diferentes herramientas quimiométricas, se pretenden obtener modelos de clasificación global del producto final envasado según sus umbrales de vida útil en términos de carga microbiológica y oxidación lipídica de los productos.

CARNIQUUS también trabaja en frenar la fotooxidación que transcurre durante la exposición de los productos cárnicos en las vitrinas frigoríficas de los puntos de venta, y probando soluciones barrera sostenibles para compensar este efecto y conseguir mantener la vida útil de los productos.

Objetivos

- Desarrollar un sistema de medida on-line que permita predecir la vida útil de productos cárnicos cocidos y frescos, en términos de carga microbiológica y oxidación lipídica de los productos, respectivamente.
- Evaluar los factores que contribuyen a la fotooxidación de productos cárnicos cocidos y validar soluciones barreras que permitan alargar la vida útil de dichos productos.

Acciones

- Desarrollar un método analítico rápido que permita discriminar producto cárnico cocido según los umbrales de vida útil.
- Desarrollar modelos de predicción de NIRS para evaluar la oxidación lipídica de productos cárnicos frescos para evaluar su grado de deterioro.
- Evaluar los factores que aceleran la fotooxidación de productos cárnicos cocidos en los expositores de venta.
- Plantear y validar soluciones barrera sostenibles que alarguen la vida útil del producto.

Fuente: CARTIF

Link directo a la fuente: <https://www.cartif.es/carniquus/>

TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➤ Seguridad Alimentaria

Proyecto BIOBIVE “BIOdegradable delivery systems for plant pathogens control of horticultural crops through Bio-active agents”

El Centro Tecnológico de Miranda de Ebro (CTME) participa en el proyecto europeo “BioBIVE”, financiado por el programa Horizon EU, a través de la convocatoria “HORIZON-CL4-2023-RESILIENCE-01-TWO-STAGE”.

El objetivo general del proyecto es el desarrollo de diferentes plataformas para la liberación controlada de agentes bioactivos que combatan patógenos en cultivos hortícolas, como la zanahoria, la fresa y el tomate. Con ello se busca reducir el uso de pesticidas químicos, evaluando la efectividad de estas plataformas a diferentes escalas, concretamente, en laboratorio, invernadero y campo.

Este proyecto surge para dar respuesta a uno de los principales retos a los que se enfrenta hoy en día el sector de la agricultura, que es disminuir la dependencia de agroquímicos. Para ello el proyecto BIOBIVE plantea el uso de biopesticidas, sustancias que pueden incluir componentes como fenoles, aceites esenciales, terpenoides o flavonoides, y que ofrecen una opción viable y respetuosa con el medio ambiente frente a los pesticidas químicos tradicionales.

Estos biopesticidas se liberarán mediante diferentes plataformas de liberación, concretamente bioplásticos para films de acolchado (mulching), biofilms de mulch esprayables y biochar. Estas plataformas se utilizarán para liberar tres agentes bioactivos claves: sustancias básicas, microorganismos y compuestos fenólicos marinos, buscando encontrar la formulación más eficaz. La funcionalidad de estas plataformas será probada en condiciones de laboratorio, invernadero y campo en cultivos de zanahoria, fresa y tomate.

La participación de CTME en este proyecto estará centrada en el desarrollo de films agrícolas a escala piloto que cumplan con las propiedades específicas que requiere su aplicación. Así, será necesario diseñarlos para garantizar que cumplan los principales requisitos del sector agrícola, tales como durabilidad, resistencia a las condiciones ambientales o su capacidad de mejorar el rendimiento de los cultivos. Además de estudiar las propiedades técnicas, CTME analizará el fin de vida de los sistemas diseñados, principalmente analizando su biodegradabilidad. Asimismo, CTME realizará una evaluación del impacto ambiental de los sistemas desarrollados.

En el proyecto BIOBIVE CTME lidera el Paquete de Trabajo 2 (WP2), coordinando las actividades relacionadas con el desarrollo de los films agrícolas y la evaluación de sus propiedades técnicas y su impacto ambiental, colaborando con otros socios del proyecto para alcanzar los objetivos propuestos.

El Consorcio BioBIVE está compuesto por un grupo multidisciplinar de 16 socios procedentes de universidades, centros de investigación y pymes de seis países europeos, incluyendo seis entidades españolas, cinco de las cuales están en Castilla y León: la Universidad de León, el Centro Tecnológico de Miranda de Ebro, ITACyL, IDEAL FRUITS SL y Horcaol Sociedad Cooperativa.

Fuente: CTME (Centro Tecnológico de Miranda de Ebro)

Link directo a la fuente: <https://ctme.es/es/sala-de-prensa/noticia/MTgy/proyecto-biobive-%E2%80%9Cbiodegradable-delivery-systems-for-plant-pathogens-control-of-horticultural-crops-through-bio-active-agents>

Curso selectivo de la escala de titulados superiores



El 23 de septiembre comenzó el curso selectivo de la Escala de Titulados Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Industria y Turismo de la especialidad de Propiedad Industrial y Metrología. Tras la superación de la fase de oposición, los 29 aspirantes han sido nombrados funcionarios en prácticas, iniciando así una nueva fase del proceso selectivo.

La primera jornada fue inaugurada por el subsecretario de Industria y Turismo, Pablo Garde, quien dio la enhorabuena a los asistentes por haber superado la fase de oposición, “un proceso intenso y duro que les permitirá acceder a dos instituciones con muchísimo arraigo y de referencia a nivel internacional como son el Centro Español de Metrología (CEM) y la Oficina Española de

Patentes y Marcas (OEPM)”.

En este inicio de curso participaron, además, la subdirectora de Planificación y Gestión de Recursos Humanos, Nieves Aliagas; la directora de la OEPM, Elisa Rodríguez; y el director del CEM, José Ángel Robles Carbonell.

La especialidad de Propiedad Industrial de la Escala incluye tres ramas diferenciadas: una rama técnica que abarca un área mecánica, un área eléctrica y otra química, una rama informática para la gestión y el soporte de los procedimientos en materia de Propiedad Industrial y una rama jurídica.

Próximamente, antes de que acabe este 2024 se convocará una nueva edición de estas pruebas selectivas. Si quieres acceder a la Escala de Titulados Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Industria y Turismo puedes informarte en el siguiente enlace:

<https://lnkd.in/d/f9iUBfu>

Sentencias y decisiones prejudiciales sobre vulneración y cumplimiento de derechos de propiedad industrial e intelectual

El Observatorio de la Oficina Europea de Propiedad Industrial e Intelectual (EUIPO) dispone en su página web de una base de datos que recopila sentencias sobre los derechos de propiedad industrial e intelectual de todos los Estados miembros de la Unión Europea.

Está disponible en el enlace [base de datos de Jurisprudencia eSearch](#).

Esta recopilación de sentencias favorece que su consulta sea muy sencilla, ya que la base de datos cuenta con filtros que permiten limitar la consulta por fechas, idioma, tipo de decisión, juzgado de origen, entre otras, agilizando así la búsqueda de casos.



La iniciativa comenzó en 2014 y participan las oficinas nacionales de propiedad industrial y la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales (OCVV). En el año 2020 el Observatorio puso en marcha una ampliación para recopilar las principales sentencias nacionales en materia de vulneración de los derechos de propiedad industrial e intelectual para tratar de abarcar los Estados miembros que faltan y poner la información a disposición del público a través de la base

de datos. Para llevar a cabo esta tarea se cuenta con expertos nacionales, revisores expertos voluntarios y revisores independientes, responsables de seleccionar y analizar las sentencias clave nacionales en materia de vulneración de los derechos de propiedad industrial e intelectual. La lista de los participantes en esta actividad está disponible en el siguiente [enlace](#).

Además, el Observatorio también supervisa los casos en el marco de la Red Europea de Fiscales especializados en Propiedad Intelectual y las decisiones del Tribunal de Justicia de la UE relacionadas con la vulneración de los derechos de propiedad industrial e intelectual.

Publicado el informe "La OEPM en cifras 2023"



Ya puedes consultar el Informe "La OEPM en cifras 2023" que incluye la información estadística sobre las actividades relacionadas con la protección de la propiedad industrial, permitiendo una rápida consulta de los datos sobre invenciones (patentes y modelos de utilidad), signos distintivos (marcas y nombres comerciales) y diseños industriales.

En 2023 se han solicitado un total de 1.455 patentes y 2.807 modelos de utilidad. En ambos casos se ha experimentado un incremento respecto al año 2022, debido principalmente al incremento de las solicitudes de PCT en fase nacional.

Este incremento también se ha producido en el caso de las solicitudes relacionadas con las marcas y los nombres comerciales. En concreto, las solicitudes de marca han crecido un 7,8 % con respecto al año anterior habiéndose presentado 48.773 solicitudes de reconocimientos de marcas y, en el caso de los nombres comerciales, fueron 15.124 solicitudes representando un crecimiento del 21,5%.

Aún ha sido mayor el incremento que se ha producido en el número de solicitudes de protección de diseños industriales. Fueron 14.590 expedientes, un 33,6% más que en 2022.

El informe también desglosa los datos de las solicitudes por Comunidades Autónomas, género, entidad solicitante y sector. [Más información](#)

Las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado continúan sus acciones de lucha frente a las falsificaciones

El Ministerio del Interior ha publicado los datos de intervenciones de Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado (FCSE) relacionadas con falsificaciones llevadas a cabo en el año 2023 y el resultado es que se han intervenido más de 3,6 millones de productos falsificados que hubieran alcanzado en el mercado un valor de 149 millones de euros.

El sector textil es el producto más falsificado (62%), y en segundo lugar se encuentran los juguetes (12,9%), seguido de marroquinería y complementos y calzado.

La OEPM valora la importancia del conocimiento de estos datos ya que dan idea de la necesidad de continuar con las campañas de sensibilización frente a los daños para la salud a los que se expone al consumidor de falsificaciones y especialmente en el sector de los juguetes, que son productos dirigidos a la población infantil más vulnerable.



Para más detalle sobre esta información consultar la [nota de prensa](#) publicada por el Ministerio del Interior.

