



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 PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4445738	DARTA NV [BE]	Method for producing a frozen meal salad
EP4460180	NABACO INC [US]	Treatment for protecting produce from superficial scald and/or scuffing damage
EP4465820	POLLACK ALEX J [US]	System and method of accelerated individual banana ripening
EP4464162	AGREE NET S R L [IT]	Compositions for extending the shelf life of a food product, method for producing the compositions, uses thereof
EP4449886	NISSHIN OILIO GROUP LTD [JP]	Taste improving agent for food or beverage, and method for improving taste of food or beverage
EP4477090	SOLENI TECHNOLOGIES CAYMAN LP [CH]	Method for controlling microbiological growth in sterilizer and pasteurizer applications using monochloramine
EP4463010	CARGILL INC [US]	Alternative protein crumbles
EP4454473	FUJI OIL HOLDINGS INC [JP]; FUJI OIL CO LTD [JP]	Powdery oil or fat containing highly unsaturated fatty acid
EP4458157	BIO NATURAL SOLUTIONS S A C [PE]	Method for extracting flavonols derived from tropical fruit waste to preserve fresh and cut foods, and composition comprising same
WO2024218339	ARLA FOODS AMBA [DK]	Method of producing a modified protein composition by reaction with oxidized phenolic compounds, the modified protein composition, and nutritional uses of the modified protein composition
WO2024200487	NESTLE SA [CH]	Controlled heat-induced protein aggregation for mouthfeel improvement of low fat dairy creams
WO2024251951	IMMUNRISE BIOCONTROL FRANCE [FR]; BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD [FR]	Use of at least one amphidinol in a beverage, in particular an alcoholic beverage, as a substitute for sulphites
WO2024223186	ANALYTICON DISCOVERY GMBH [DE]	Preparations comprising oleanol glycosides

VOLVER A
CONTENIDO

Envasado

Nº DE PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4480324	NISSHA CO LTD [JP]	Edible film and method for manufacturing same

VOLVER A
CONTENIDO

Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4449870	NESTLE SA [CH]	A process and composition for preparing a crispy breaded food product
EP4451888	FABLE HOLDINGS PTY LTD [AU]	Dehydrated mushroom ingredients, texturised mushroom products, and methods of producing the same
EP4437856	DSM IP ASSETS BV [NL]	Novel enzyme composition and novel beer brewing process
EP4449879	ETHICLINE GMBH [DE]	Method for pasteurizing at least one food product
EP4456731	BENSON HILL INC [US]	Soy protein concentrates and methods of producing and using thereof
EP4436394	UNIV DE LORRAINE [FR]; CENTRE NAT RECH SCIENT [FR]	Removal of lactosyl-bearing proteins from dairy protein concentrates
EP4473845	NICHIREI FOODS INC [JP]	Acerola dry powder and method for manufacturing same
EP4478891	HELSINGIN YLIOPISTO [FI]	A composition comprising an oleogel and a method for producing a composition comprising an oleogel
EP4449885	EIERHOEVE LECOQUE NV [BE]	Method for producing peeled eggs on an industrial scale
EP4454470	RESTRAIN COMPANY LTD [GB]	A method for providing an ethylene environment in a crop store and an ethylene environment control system
EP4449878	PURAC BIOCHEM BV [NL]	Liquid propionate-containing fermentate and process for the manufacture thereof
EP4437857	ETHICLINE GMBH [DE]	Method for preparing a fracturable and blockable liver substitute
EP4473839	BARILLA SVERIGE AB [SE]	Crackers with high content of edible seeds and method for the production thereof
EP4468881	PORIFERA INC [US]	Alcohol removal by dilution and concentration of alcoholic solutions
EP4472441	CORN PRODUCTS DEV INC [US]	Edible compositions comprising deamidated legume protein isolates
EP4470390	URTECH WATER S L [ES]; FERLO SOLUCIONES DE PROCESO S L [ES]	Circular resources system and method
EP4458166	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Natural sauce, and method for preparing same
EP4463468	UKKO INC [US]	Modified low molecular weight glutenin subunit and uses thereof
EP4460179	FUNCTIONAL PROTEIN GMBH [CH]	Method for producing a plant-based moulded protein item, which can be cooked by heat treatment, such as baking, deep frying, grilling or the like, and plant-based protein end-product produced therefrom by cooking

Nº DE PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4437855	AMANO ENZYME INC [JP]	Production method for vegetable beverage and food, and enzymatic agent for lessening sugars
EP4458163	OTERRA AS [DK]	Natural blue coloring compositions for confectionary
EP4480325	NISSHIN SEIFUN WELNA INC [JP]	Fried food product
WO2024218349	NESTLE SA [CH]	A process and composition for preparing a crispy breaded food product
WO2024213592	GAS N2ITROGEN S L [ES]; DORPAM 2013 S L [ES]	Airflow control systems for food processing curing rooms
WO2024200534	DSM IP ASSETS BV [NL]	Enzyme composition and beer brewing process
WO2024217940	CSM BAKERY SOLUTIONS EUROPE HOLDING B V [NL]	Method of infusing fruit pieces
WO2024231552	SCANDI STANDARD AB [SE]	A method of chilling poultry carcasses and a chilling system
WO2024235813	PROSEED INGREDIENTS SA [CH]	Malted barley-based protein concentrate and production process
WO2024235877	THE LORENZ BAHLEN SNACK WORLD GMBH & CO KG GERMANY [DE]	System and method for producing baked plant-based foods as well as vibration oven
WO2024235625	EVONIK OPERATIONS GMBH [DE]	Treatment of food products
WO2024200385	CROSS REFRIGERATION N I LTD [GB]	Container and method for storing produce
ES2987470	SOLUCIONES ENERGETICAS LEVANTE S L U [ES]	Physical method of post-harvest treatment of at least one food of plant origin and installation (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES2990137	UNIV MADRID COMPLUTENSE [ES]	Coloring composition based on anthocyanins from wild fruits, preparation method and uses (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES2988514	LOPEZ ORTIZ LUCIA [ES]	Proceso de elaboración de mantequilla de trufas (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
EP4470388	LES JARDINS DE LORBRIE [FR]	Method and installation for producing apple juice
EP4476316	IVY FARM TECH LIMITED [GB]	Substrate assembly, cell culture method, bioreactor and cultured meat product
EP4446420	UNIV TOKYO WOMENS MEDICAL [JP]	Living organism having l-lactic acid utilizing characteristics, and resource recycling method using same
WO2024213599	DSM IP ASSETS BV [NL]	Glucosylase as binding agent for non-animal protein food products
EP4458166	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Natural sauce, and method for preparing same
EP4457338	ATELIER MEATS CORP [CA]	Nonhuman stem cells and their use for production of cultured meat
EP4460187	ZEROCIRCLE ALTERNATIVES PVT LTD [IN]	A home-compostable, 100% natural, non-toxic, hydrophobic seaweed polysaccharide based film and process for preparing the same
EP4479440	CARGILL INC [US]	Resistant dextrins and methods of making resistant dextrins

Nº DE PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4468871	BURCON NUTRASCIENCE MB CORP [CA]	Preparation of sunflower protein products ("sf870")
WO2024261075	NOVAMONT SPA [IT]	Process for utilising secondary products from the agri-food industry
WO2024223437	HERBSTREITH & FOX GMBH & CO KG PEKTIN FABRIKEN [DE]	Method for processing wet pomace
ES1311506	DSM IP ASSETS BV [NL]	Improved prebiotic formulations
ES2982632	ALFONSO MATEOS ANTON [ES]	Hamburger with acorn flour and the process for obtaining it (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES2993175	ASOCIACION DE LA IND NAVARRA AIN [ES]	Squalene encapsulation procedure from oil sources from industrial waste (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES2985431	UNIV CADIZ [ES]; SERVICIO ANDALUZ DE SALUD [ES]	Stabilized mixture based on natural sweeteners for the manufacture of ice creams suitable for consumption by people with diabetes, manufacturing procedure and uses (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
WO2024235625	EVONIK OPERATIONS GMBH [DE]	Treatment of food products

VOLVER A
CONTENIDO

Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4468878	JOHN BEAN TECHNOLOGIES CORP [US]	Spiral conveyor thermal processing system
EP4454469	MESSER SE & CO KGAA [DE]	Device and method for cooling fresh meat with a cooling medium
EP4443088	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD [CN]; HAIER SMART HOME CO LTD [CN]	Aging drawer for refrigeration apparatus, and refrigeration apparatus
EP4473843	KRONES AG [DE]	System and method for heating and/or cooling filled containers, in particular pasteurizing, and closed containers
EP4443084	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD [CN]; HAIER SMART HOME CO LTD [CN]	Refrigerator and ultrasonic treatment device thereof
EP4459207	TCL HOME APPLIANCES HEFEI CO LTD [CN]	Electromagnetic fresh-keeping structure and refrigerator
EP4465829	PRAXAIR TECHNOLOGY INC [US]	Apparatus and method for crust freezing
EP4463005	BERKOS FOERSAELJNING AB [SE]	A smoke generator and a system for feeding smoke particles to a smoke cabinet
EP4461143	KRONES AG [DE]	Filling line and method for supplying heat and/or cold to a washing machine and a pasteuriser of the filling line
EP4449880	PANASONIC IP MAN CO LTD [JP]	Food processing device and operation method of food processing device
EP4450902	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD [CN]; HAIER SMART HOME CO LTD [CN]	Refrigeration device having magnetic field freshness-preserving apparatus
WO2024200479	FLEURY MICHON [FR]	Device and method for automatically loading food products
WO2024223165	LANXESS DEUTSCHLAND GMBH [DE]	Device and method for preserving beverages, including a remote-controlled system monitoring process and a data analysis with feedback
ES2983871	UNIV CORDOBA [ES]	Plug, wine ageing process control system that includes it, and use of said system (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
EP4443084	QINGDAO HAIER REFRIGERATOR CO LTD [CN]; HAIER SMART HOME CO LTD [CN]	Refrigerator and ultrasonic treatment device thereof
EP4448241	FRITO LAY NORTH AMERICA INC [US]	Temperature control for a rotary head extruder
WO2024213592	GAS N2ITROGEN S L [ES]; DORPAM 2013 S L [ES]	Airflow control systems for food processing curing rooms

VOLVER A
CONTENIDO

Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
WO2024227789	FIRMENICH & CIE [CH]	Encapsulated phenolic compounds and their comestible use
EP4458883	SOMORROSTRO SPEZZI PABLO HERNAN [AR]	Polysaccharide composition and gastric balloon formed from such composition
EP4477086	OLEOPALMA S A T [ES]; UNIV SEVILLA [ES]	Carotenoid-enriched extra virgin olive oil, method for obtaining same and functional food comprising same
EP4449882	MICHIELS FABRIEKEN NV [BE]	Nutritional product and method of producing a nutritional product
EP4454471	NUTRICIA NV [NL]	Infant formula powders with improved flow characteristics
WO2024240927	NESTLE SA [CH]	Combination for enhancing bone growth and/or bone strength
WO2024256662	GOMEZ MARITE CARDENAS [ES]; DEL GIUDICE RITA [SE]; KANAFUSA SUMIYO [SE]	Nanocapsules for encapsulation and deliverx of water soluble compounds
EP4458940	MORNING FIGHTING INT CO LTD [KR]	Method for preparing fermented hovenia dulcis thunb having hangover relief and liver protection effects, and beverage composition prepared using same as main ingredient
WO2024227720	NESTLE SA [CH]	Nutritional composition
WO2024227719	NESTLE SA [CH]	Nutritional composition
WO2024231340	NUTRICIA NV [NL]	Nutritional composition with galactose for infants or young children
WO2024217689	EYE D APS [DK]	A nutritional food and drink product, and a method for manufacturing said product

VOLVER A CONTENIDO

Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4472439	CORN PRODUCTS DEV INC [US]	Compositions comprising an unmodified specialty corn starch
EP4451920	SUPERBREWED FOOD INC [US]	Compositions comprising bacterial protein
EP4477738	SHENGHONG HOLDING GROUP CO LTD [CN]	Engineered strain of yeast having mitochondrion-positioned reductive tca pathway and efficiently producing succinic acid, construction method therefor and use thereof
EP4458978	ANGEL YEAST CO LTD [CN]	Yeast protein having antibacterial function and preparation method therefor
WO2024251930	GERVAIS DANONE SA [FR]	Fermented plant-based compositions and processes of preparing the same
WO2024256639	MARYHILL AB [SE]	Nutriments with low amounts of allergens

VOLVER A
CONTENIDO

Consumidor

Nº DE PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4445747	DSM IP ASSETS BV [NL]; ZHEJIANG DSM ZHONGKEN BIOTECHNOLOGY CO LTD [CN]	Texture improver and application thereof
EP4447690	KEMIN PROTEINS LLC [US]	Brine without phosphates and either salt free or low salt
EP4461799	SUNTORY HOLDINGS LTD [JP]	Wine-flavoured beverage
EP4445746	STEINERFOOD GMBH [AT]	Low carbohydrate, protein and fiber rich dry pasta
EP4456739	COCA COLA CO [US]	Beverages comprising protein sweeteners with improved taste and mouthfeel
EP4478891	HELSINGIN YLIOPISTO [FI]	A composition comprising an oleogel and a method for producing a composition comprising an oleogel
EP4478899	GEN MILLS INC [US]	Extruded puffed high protein food pieces and methods of making
EP4448506	FIRMENICH INCORPORATED [US]	Flavanone compounds and their use as flavor modifiers
EP4437857	ETHICLINE GMBH [DE]	Method for preparing a fracturable and blockable liver substitute
WO2024208837	FIRMENICH & CIE [CH]	Polysaccharide compositions and their comestible use
EP4478890	MCCAIN FOODS LTD [CA]	Food products from root vegetables
EP4449886	NISSHIN OILLIO GROUP LTD [JP]	Taste improving agent for food or beverage, and method for improving taste of food or beverage
EP4458167	AMANO ENZYME INC [JP]	Flavor-enhancing agent for vegetable raw material, and application of same
WO2024251755	DSM FIRMENICH AG [CH]	Compositions for reducing off notes and uses thereof
EP4457236	MYCOTECHNOLOGY INC [US]	Sweet protein mutants from truffle
EP4449887	NISSHIN OILLIO GROUP LTD [JP]	Method for improving milky flavor of food/beverage and food/beverage milky flavor improver
WO2024200686	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Vegan meat analogue
WO2024227742	GIVAUDAN SA [CH]	Taste modifiers comprising a maillard reaction product
WO2024200714	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV [NL]	Low calory infant nutrition

VOLVER A
CONTENIDO

NOTICIAS

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Envasado

El proyecto BOTTLE4FLEX busca crear un envase skinpack 100% reciclable a partir de PET reciclado

La Estrategia Europea de Economía Circular exige que para 2030 todos los *envases* de plástico en la Unión Europea sean 100% reciclables, lo que ha llevado a la introducción de nuevas regulaciones en España. Uno de los desafíos actuales en este sentido es la limitación en el uso de materiales reciclados en envases de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria. Por ejemplo, en España, solo el tereftalato de polietileno reciclado (rPET) cuenta con procesos de reciclado posconsumo autorizados para envases de alimentos. Además, los envases flexibles de PET no se pueden reciclar con las tecnologías mecánicas convencionales debido a su composición multicapa.

AIMPLAS, Covinil y Eroski han puesto en marcha el proyecto BOTTLE4FLEX para desarrollar envases flexibles skinpack 100% reciclables utilizando rPET. El skinpack crea una “segunda piel” invisible alrededor del producto, que permite a los consumidores examinar su calidad y mejora la experiencia de compra con una presentación 3D y apertura fácil. Este tipo de envase es atractivo tanto para consumidores, por su aspecto premium, como para productores y distribuidores, por su rentabilidad y flexibilidad. Sin embargo, a pesar de su popularidad y eficiencia en espacio y transporte, estos envases multicapa presentan dificultades significativas para ser reciclados.

Mediante innovaciones en reciclado químico y tecnologías de polimerización, el consorcio de este proyecto quiere superar los retos del reciclaje de *envases* flexibles de PET multicapa, promoviendo la sostenibilidad y el uso eficiente de materiales reciclados en la industria alimentaria. La investigación está financiada por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y por la Unión Europea a través de los fondos Next Generation en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

Para cumplir con la Estrategia Europea de Economía Circular, es esencial investigar y desarrollar films monomateriales con alta flexibilidad, propiedades barrera y capacidad de termosellado, basados en rPET, el material más usado en barquetas y el único reciclado actualmente en España, aunque principalmente para envases rígidos, donde la demanda supera la oferta. Para esto, es necesario desarrollar nuevos sistemas de reciclaje y circularidad de residuos de envases.

Así, el proyecto BOTTLE4FLEX se centra en promover procesos de solvólisis para el reciclado y en modificar las propiedades del PET mediante despolimerización parcial. Además, también busca integrar tecnologías innovadoras como la extrusión reactiva, así como el empleo de monómeros y aditivos que incrementen la flexibilidad del PET reciclado. Todo ello, con el fin de desarrollar métodos sostenibles y eficientes que impulsen la circularidad de los plásticos y fomenten nuevos modelos productivos circulares.

Proyecto CPP2021-008773 financiado por MICIU/AEI/10.13039/ 501100011033 y por la Unión Europea NextGenerationEU/ PRTR

Fuente: AIMPLAS

Link directo a la fuente: https://www.aimplas.es/blog/proyecto-bottle4flex-busca-crear-envase-skinpack-100-reciclable-partir-pet-reciclado/?_gl=1*1fvalob*_up*MQ..*_ga*MTA0ODQzMzE4NS4xNzM5MzYyODk3*_ga_T4LNR7JPT5*MTczOTM2Mjg5Ny4xLjEuMTczOTM2MjkwNi4wLjAuMA

TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➤ Salud

Los Centros Tecnológicos CTAEX y CTNC forman parte de NUTRIALITEC, un Ecosistema para impulsar la Innovación alimentaria

NUTRIALITEC es el Ecosistema de Innovación para el impulso de la innovación alimentaria, coordinado por el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación (CTNC) y en el que participan el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (CTAEX), BCC Innovation, Centro Tecnológico en gastronomía de Basque Culinary Center, la Universidad Católica de Murcia (UCAM), oloBion y artica+i.

Tiene como objetivo valorizar la gran cantidad de subproductos generados actualmente en las actividades agroindustriales, con la finalidad de obtener ingredientes bioactivos y saludables en el marco de un modelo de alimentación sostenible.

Todo ello, se engloba en un cambio hacia un patrón dietético que incremente el consumo de alimentos de origen vegetal, lo que proporcionaría beneficios ambientales y para la salud.

La agrupación trabaja para fomentar el desarrollo tecnológico y la innovación en tecnologías extractivas sostenibles y ómicas al servicio de la nutrición funcional, así como el fortalecimiento y ampliación del Ecosistema. Visita su web nutrialitec.es y no dudes en contactarles.

Las actuaciones del Ecosistema Nutrialitec están dirigidas a empresas y asociaciones empresariales del sector agroalimentario, empresas de análisis y caracterización relacionadas con este sector, empresas de los sectores farmacéutico, médico y cosmético interesadas en la utilización de bioingredientes, centros de investigación, centros tecnológicos y universidades que desarrollen tecnología en estos ámbitos, y a todas las administraciones implicadas.

La FIAB y la PTF4LS están implicadas en este proyecto para facilitar la transferencia tecnológica. Así mismo, la administración regional a través del INFO, también colaborará para reforzar el impacto en el Ecosistema creado del sector agroalimentario regional.

Objetivos y resultados esperados

En cuanto al objetivo principal del proyecto, podemos remarcar la puesta en valor de tecnologías aplicables a la alimentación y la salud, tanto en el ámbito industrial como gastronómico, enfocado a distintos sectores de la población y siempre potenciando la funcionalidad de nuevos ingredientes y sus efectos sobre la salud.

Por otra parte, también se trata de consolidar sinergias en materia de I+D+i entre los diferentes agentes del ecosistema, maximizando el acceso a diferentes servicios y tecnologías mediante la formación de equipos humanos multidisciplinares.

Con la ejecución de las actividades del proyecto se lograrán importantes desarrollos en la cadena de valor de los bioingredientes funcionales, como por ejemplo en los protocolos de extracción, caracterización química y funcional por técnicas ómicas, vehiculización de bioingredientes en matrices alimentarias y complementos nutricionales, optimización de su liberación en el tracto digestivo, control de su toxicidad y análisis de su eficacia tanto a nivel nutricional como terapéutico.

Recursos: Plantas piloto, Laboratorios gastronómicos y equipamientos analíticos de última tecnología

NUTRIALITEC, donde participan los Centros Tecnológicos CTNC y CTAEX, cuenta con los recursos técnicos y humanos suficientes para llevar a cabo los desarrollos tecnológicos colaborativos que, mediante proyectos financiados, desarrollos propios o I+D contractual, se pueden promover dentro del ecosistema.

NUTRIALITEC (ECO-20241004), recibirá más de 975.000€ de financiación por parte de CDTI Innovación, con el apoyo del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades del Gobierno de España. Se trata de un proyecto de 21 meses de duración y dispondrá de una Agenda Estratégica impulsada por sus 6 grupos de trabajo, que será la base para la dinamización de actividades de innovación destinadas conseguir a una cadena alimentaria segura, saludable y sostenible.

Fuente: Fedit, Centros Tecnológicos de España

Link directo a la fuente: https://fedit.com/2024/12/los-centros-tecnologicos-ctaex-y-ctnc-forman-parte-de-nutrialitec-un-ecosistema-para-impulsar-la-innovacion-alimentaria/?utm_source=chatgpt.com

➤ Consumidor

UZTA, la nueva herramienta que facilita la información entre productores y consumidores desarrollada por BCC Innovation e Hispavista

BCC Innovation, el centro tecnológico de gastronomía de Basque Culinary Center, junto con Hispavista, desarrollador de software, ha lanzado hoy en Ordiziako Azoka la innovadora herramienta UZTA, una solución digital que optimiza y automatiza la gestión de información en mercados. UZTA facilita la recogida de datos de disponibilidad de productos desde el origen de producción, organiza dicha información de forma intuitiva, permite a los dinamizadores de mercados manejarla con facilidad y la proyecta en distintos canales de difusión para mantener a los consumidores informados de manera eficiente y atractiva.

Ordiziako Azoka, que ha adoptado esta herramienta pionera, será la primera iniciativa en implementar UZTA en su funcionamiento diario. Ainhoa Juaristi, desarrolladora de producto de BCC Innovation, ha explicado durante la presentación que “UZTA facilita la comunicación entre productores y dinamizadores, lo que permite ofrecer una información actualizado a la persona usuaria final.” Esta nueva solución representa un avance en la digitalización de los mercados, facilitando la gestión para los productores y optimizando la comunicación hacia el consumidor final.

Según Adur Ezenarro, alcalde de Ordizia, “el objetivo de los últimos años ha sido hacer todo lo posible para garantizar el futuro del mercado y obtener la mayor cantidad de apoyo posible. Hoy queremos destacar precisamente esto, así como el papel de las nuevas tecnologías. Es una apuesta que debemos hacer, y proyectos como el de Uzta nos ayudarán enormemente a consolidar el posicionamiento del mercado de Ordizia.”

Por su parte, Iker Barrena, CEO de Hispavista Labs, ha añadido: “esto es solo el comienzo. La rapidez con la que avanza la Inteligencia Artificial resulta positiva en este caso para los productores. Se trata de tecnologías que facilitan las solicitudes y aportan beneficios.”

La herramienta UZTA ofrece a los productores locales que llevan sus productos a la Azoka de Ordizia una gestión simplificada, permitiéndoles comunicar la disponibilidad mediante mensajes de WhatsApp, sean escritos o de voz, y garantizando una mayor visibilidad al proyectar esta información hacia los consumidores. Esto les ayuda a ahorrar tiempo, mejorar su visibilidad hacia los potenciales clientes, y mejorar las dinámicas de trabajo con la cadena de valor involucrada en estos entornos, optimizando así sus recursos y rentabilidad. Durante la presentación, Leire Arandia, directora del Centro D´elikatuz y dinamizadora de Ordiziako Azoka, ha mantenido una conversación con Iñaki Intxausti, productor y vendedor de verduras ecológicas en Ordiziako Azoka, quien ha resaltado que el uso de UZTA en su actividad diaria le permitirá “atraer otros perfiles al mercado. Es una herramienta que se irá implementando de forma gradual y que contribuirá a impulsar las ventas”.

El proyecto UZTA ha contado también con la colaboración de Diara Design y Enraiza Derechos, entidades que han contribuido al diseño y desarrollo de una herramienta accesible y adaptada a las necesidades locales de los mercados de proximidad, y a que esta tenga un enfoque dirigido

a la globalidad de la sociedad. La Diputación Foral de Gipuzkoa ha financiado esta iniciativa, respaldando su compromiso con la innovación tecnológica y el desarrollo sostenible del sector agroalimentario en la región.

¿Cómo funciona UZTA?

El funcionamiento de UZTA es sencillo y accesible para todos los implicados en el mercado. Los productores informan sobre la disponibilidad de sus productos para el próximo mercado mediante un mensaje de audio o texto enviado a través de WhatsApp. La herramienta recoge y organiza automáticamente esta información, presentándola de forma clara e intuitiva para el gestor del mercado. Posteriormente, el gestor revisa y confirma los detalles antes de difundir la información a los consumidores finales mediante diferentes plataformas de comunicación. Esto permite a los consumidores conocer, de forma visual, la disponibilidad de productos y novedades del mercado, facilitando la compra informada y el apoyo a los productores locales.

Fuente: Basque Culinary Center (BCC)

Link directo a la fuente: <https://www.bculinary.com/es/noticias/uzta-la-nueva-herramienta-que-facilita-la-informacion-entre-productores-y-consumidores>

Jornada "patentes en plantas"



El 7 de octubre celebramos la jornada “Patentes en plantas” junto con la Asociación Nacional de Obtentores Vegetales (ANOVE) y la Oficina Española de Variedades Vegetales del Ministerio de Agricultura. El objetivo era convertirla en un foro de análisis y debate sobre la situación de la protección de las invenciones relacionadas con las plantas y variedades vegetales y sus distintas formas de regulación.

La Propuesta de Reglamento de la Comisión relativo a los vegetales obtenidos con determinadas nuevas técnicas genómicas y a los alimentos y piensos derivados fue uno de los temas que más interés despertó. En esta propuesta no se abordan cuestiones relativas a la propiedad industrial, tema que se deja para un informe en 2026, sin embargo, en su tramitación en el Parlamento Europeo se presentó una propuesta de modificación para establecer la no

patentabilidad de los vegetales obtenidos con nuevas técnicas genómicas (NTG) y solicita el adelanto del informe. Esta controversia fue objeto de debate entre los ponentes y los asistentes.

Elisa Rodríguez Ortiz, directora de la OEPM, fue la encargada de dar la bienvenida a los asistentes y los ponentes, entre los que estaban Anna Borrás de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea, Gabriel González, jefe de área de examen de patentes químicas de la OEPM, Lluís Montoliu, vicedirector del Centro Nacional de Biotecnología (CNB-CSIC), M^a Mercedes Curto Polo, catedrática de Derecho Mercantil de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), Francesca Garbato, Manager Intellectual Property and Legal Affairs de Euroseeds y Nuria Urquía Fernández, vicepresidenta de la Oficina Europea de Variedades Vegetales.

Finalmente, la jornada fue clausurada por José Antonio Sobrino, director de la OEVV.

Más información

<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/medios-de-produccion/semillas-y-plantas-de-vivero/registro-de-variedades/>

<https://www.anove.es/propiedad-intelectual/sistemas-de-proteccion/>

‘La inteligencia artificial y las patentes’, riesgos y oportunidades

La Semana de la Ciencia y la Innovación es una gran oportunidad para conocer algunas de las tecnologías que están transformando el mundo y, cada vez más rápido, nuestro día a día. La Inteligencia Artificial (IA) es, sin duda, una de las que ha irrumpido con más fuerza en todos los ámbitos de nuestra vida, también en el laboral.

La aparición de una tecnología diseñada para realizar tareas que normalmente requieren de la inteligencia humana ofrece oportunidades enormes para mejorar la eficiencia de los métodos y dinámicas de trabajo. No obstante, una tecnología capaz de imitar las facultades cognitivas humanas, entraña también riesgos e interrogantes que han de ser analizados y resueltos.

Este tema tan de actualidad fue el abordado en la exposición ‘La inteligencia Artificial y las Patentes’, que acogió la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) durante el evento organizado por la Universidad Carlos III de Madrid. La interacción de estos dos campos entre sí ha supuesto una serie de retos y desafíos para los profesionales y usuarios del ámbito de la Propiedad Industrial (PI).

¿Puede la IA inventar o el inventor ha de ser humano? ¿Pueden patentarse las invenciones generadas autónomamente por la Inteligencia Artificial? ¿Puede una IA infringir derechos de patente? Y, si es así, ¿quién sería el responsable? Son preguntas que han surgido a raíz del uso cada vez más cotidiano y extendido de una tecnología capaz de crear de manera autónoma. El sector debe pronunciarse y dar respuesta a estos dilemas, tarea que no es sencilla, pues existen varias corrientes de pensamiento y distintas posturas al respecto.



No obstante, la IA ofrece también múltiples oportunidades que pueden hacer más eficiente el trabajo de los profesionales de las administraciones competentes en esta materia. Algunos de estos ejemplos son: la asignación automática de expedientes, el examen y resumen de documentos o la asistencia en la redacción de dictámenes, comunicaciones y actas.

En definitiva, esta exposición ha permitido conocer cómo el sector de la PI se relaciona actualmente con la Inteligencia Artificial, los riesgos que entraña, las oportunidades que brinda, cómo los distintos ordenamientos jurídicos lo regulan y anticipar qué otros retos y vicisitudes podría traer consigo el futuro más inmediato.

Miles de empresas se han beneficiado en toda la UE de las ayudas del SME Fund para la protección de la propiedad industrial

En la era digital, la protección de la Propiedad Industrial (PI) es una necesidad, sobre todo para

FONDO PARA PYMES 2024				
	ACTIVIDAD DE PI	TASAS CON ACTIVIDADES INCLUIDAS	COBERTURA	% DE REEMBOLSO
B1	IP Scan	IP Scan en los países de las oficinas participantes. IP Scan Enforcement (IP Scan en materia de cumplimiento de los derechos de PI) en los países de las oficinas participantes.	A escala nacional	90 %
B2	Marcas y diseños	Protección de marcas y diseños. Tasas de solicitud, clase, examen, registro, publicación y aplazamiento de la publicación. (*)	A escala nacional, regional y de la UE	75 %
		Protección de marcas y diseños en el sistema de Madrid y La Haya. Tasa de base, de designación y de designación posterior, incluidos los países de la UE. (**)	A escala internacional	50 %
B3	Patentes	Protección de patentes. Búsquedas del estado de la técnica de patentes proporcionadas por las OPI. (***)	A escala nacional	75 %
		Tasas de presentación, búsqueda y examen, concesión, publicación. (*)	A escala europea	75 %
		Tasas de presentación y búsqueda. (*)	A escala europea	50 %
B4	Protección comunitaria de variedades vegetales	Costes jurídicos relacionados con la redacción y presentación de patentes. (*)	A escala europea	75 %
		Protección de las variedades vegetales. Presentación en línea y tasa de examen ante la OCVV. (*)	A escala europea	75 %

las pequeñas y medianas empresas. El SME Fund nació en 2022 con el propósito de prestar apoyo financiero a las pymes de la Unión Europea (UE) en la protección de sus derechos de Propiedad Intelectual e Industrial. Se trata de un programa financiado por la Comisión Europea y gestionado por la Oficina de la Propiedad

Intelectual de la Unión Europea (EUIPO), que bonifica el pago de las tasas a aquellas pymes que deseen registrar sus activos de PI, tanto a nivel nacional como europeo.

Esta iniciativa cobra especial relevancia en un país como España, cuyo tejido empresarial está formado mayoritariamente por pymes. De hecho, nuestro país es el que cuenta con un mayor número de pequeñas y medianas empresas de toda la UE (3,5 millones), a los que se suman aproximadamente otros 3,5 millones de autónomos que también se benefician de estas ayudas.

Desde el inicio del programa en 2022 se han presentado unas 90.000 solicitudes en la UE, de las que 13.600, alrededor del 15% del total, tienen su origen en España. Esto supone que en nuestro país se han reembolsado unos 6,6 millones de euros de los 40,6 millones que este programa ha repartido en toda la Unión. Tal es así que España ha ocupado desde el inicio la primera posición de solicitudes al SME Fund en toda la Unión Europea, con un total de 3.623 solicitudes en 2022, 5.038 en 2023 y 4.926 en 2024 para los distintos Bonos que ha habido disponibles.

Desde su origen y a lo largo del tiempo se han ido ampliando las diferentes modalidades de ayuda hasta la coexistencia de los 4 bonos de ayuda que han estado disponibles para las pymes de todos los países de la UE durante 2024:

- Bono 1: para IP Scan
- Bono 2: para marcas y diseños
- Bono 3: para patentes
- Bono 4: para variedades vegetales

Próximamente se darán a conocer el alcance y los detalles de iniciativas similares a esta que se desarrollarán a lo largo de 2025 y que tan importantes son para España, dada la configuración del tejido empresarial de nuestro país.

[Más información](#)

La revista economía industrial dedica un monográfico a la OEPM por su 200 aniversario

Han pasado nada más y nada menos que dos siglos desde la creación del Real Conservatorio de Artes en 1824. Esta institución es la antecesora directa de la actual Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) que, a lo largo de la historia y bajo distintas denominaciones, ha sido la encargada de proteger los derechos de Propiedad Industrial en España.

Para conmemorar este acontecimiento histórico, la revista Economía Industrial, del Ministerio de Industria y Turismo, ha dedicado su número 433 a la elaboración de un monográfico con motivo del 200 aniversario de la OEPM.

Economía Industrial es una publicación oficial de periodicidad trimestral que nace en 1964 con una vocación de servicio público que conserva en la actualidad. Con la sociedad civil como público objetivo, afronta la misión de ser un foro de reflexión, prescripción y



rendición de cuentas para una mejor formulación de las políticas públicas del ámbito competencial del Ministerio de Industria y Turismo.

El monográfico dedicado al aniversario de la OEPM recorre los 200 años de historia de esta institución desde sus orígenes hasta el día de hoy, sin olvidar los retos que presenta el futuro. La revista se constituye, por tanto, como una lectura indispensable para quienes ejercen su profesión o llevan a cabo sus estudios en el sector de la Propiedad Industrial.

La presentación corre a cargo del subsecretario de Industria y Turismo y, a la sazón, presidente de la OEPM, Pablo Garde. La publicación se estructura en cuatro bloques respectivamente dedicados a los dos siglos de propiedad industrial en España, al papel de la OEPM como organismo de referencia en la materia, a la encrucijada actual en la que se desenvuelven los sistemas de propiedad industrial y, finalmente, a los retos futuros.

La OEPM agradece profundamente a todos los autores su contribución a la conmemoración de un acontecimiento que la convierte en una institución bicentenaria. Este mes de diciembre ha tenido lugar la celebración del acto conmemorativo de este evento en el que han participado varios de los autores.

Más información

Cómo defender tus derechos de PI en el mundo digital

Los consumidores somos conocedores, con mayor o menor detalle, de que en internet hay que ser precavidos a la hora de comprar, ya sea a través de buscadores, redes sociales o *marketplaces*.

En el número 122 de esta revista publicada en mayo de 2020 ya se trató esta cuestión: *InfoPI mayo 2020: Las ventas del comercio online se disparan en España por el coronavirus. Reglas básicas para detectar las falsificaciones de productos en internet.*



Así mismo, para las pymes y autónomos, el e-comercio sigue creciendo y desempeña un papel importante para ellos, y para otras, está suponiendo un despegue del negocio y

una forma de adaptación a los nuevos tiempos.

Pero, ¿qué puede hacer si descubre una falsificación de su producto a la venta en un mercado de e-comercio? ¿O qué hacer si alguien está usando su marca en una lista de e-comercio aprovechando su buena reputación para inducir a error a los consumidores?

El Observatorio Europeo de las Vulneraciones de los Derechos de Propiedad Intelectual (DPI) cuenta con un apartado dentro de su página web: la *protección de los derechos de propiedad industrial e intelectual en los mercados de comercio electrónico*.

Este apartado contiene herramientas de protección de los DPI en los mercados de e-comercio. Se ofrece información de qué debemos hacer si descubrimos que nuestra marca o nuestro negocio está siendo vulnerado en un mercado de e-comercio. Para proteger a su empresa y a sus clientes, el primer paso consiste en eliminar esas publicaciones.

Se ofrecen tres herramientas principales:

1. **Un sistema de notificación:** permite a los titulares notificar ofertas que podrían estar vulnerando sus derechos de propiedad industrial (PI). Existen sistemas diferentes, como los formularios web. Normalmente se pedirá al titular que proporcione información sobre su empresa, sus derechos de PI (por ejemplo, el número de registro de la marca) y las publicaciones que supuestamente suponen una vulneración de sus derechos (por ejemplo, URL).
2. **Programas de protección de DPI:** los aplican un número limitado de mercados para apoyar la cooperación con los titulares de DPI. Ponen a disposición de los titulares un proceso simplificado para que notifiquen cualquier publicación que presuntamente vulnera sus derechos y un panel de control para hacer un seguimiento de sus notificaciones y de los resultados. También pueden ofrecer herramientas que faciliten la búsqueda de publicaciones que puedan vulnerar los derechos de los titulares. Puede ser necesario registrarse antes de poder utilizar estos programas, así como facilitar información detallada sobre su empresa y sus derechos (por ejemplo, el número de registro de la marca).
3. **Asistencia al usuario:** punto de contacto para obtener asistencia en el uso de un sistema de notificación o en el proceso para utilizar un programa de protección de la PI.

Más información

