PROPIEDAD INDUSTRIAL Y GASTRONOMÍA:

De la gastronomía a la gastronosuya. Cómo proteger mis platos

16 de julio de 2020

12:00-13:30h

Ver vídeo

IMPRIMIR TODAS LAS PONENCIAS

MODERADOR

José Antonio Gil Celedonio
Director OEPM

PONENTES

Elena Borque Sanz
Técnica Superior Examinadora de Patentes. OEPM

José Vicente Gimeno Beviá
Doctor en Derecho Mercantil. Profesor Ayudante. Universidad de Alicante

Idoia Apraiz
Agente Europeo de Patentes. Galbaian. Profesora de Propiedad Industrial. Basque Culinary Center

MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

Oficina Española de Patentes y Marcas

GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

Oficina Española
de Patentes y Marcas

Propiedad Industrial y Gastronomía

Elena Borque Sanz– Técnico Superior Examinador (OEPM)

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

Oficina Española
de Patentes y Marcas

CREACIONES DE LA MENTE

Aplicación industrial

PROPIEDAD INTELECTUAL

Derecho de autor (Copyright)

PROPIEDAD INDUSTRIAL

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

OEPM

OEPM otorga TÍTULOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

MONOPOLIO

CREACIONES DE LA MENTE

PROPIEDAD INDUSTRIAL

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

OEPM

INNOVACIONES TÉCNICAS

- PATENTES
- **MODELOS DE UTILIDAD**

INNOVACIONES ESTÉTICAS

DISEÑOS

SIGNOS DISTINTIVOS

-MARCAS
-NOMBRES COMERCIALES

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

Oficina Española
de Patentes y Marcas

Oficina Española
de Patentes y Marcas

www.oepm.es

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

Nuevos Ministerios: Metro y Cercanías Renfe
Autobuses: 3-5-7-14-16-19-27-37-40-43-45-51-64-66-124-126-128-147-149-150-C1 y C2

ESQUEMA

1. Patentes, gastronomía y ejemplos.
2. Marcas
3. Concepto **Diseño Industrial**. Ejemplos
4. Concepto **Modelo de Utilidad**. Ejemplos
5. **Ventajas de registrar**

1. Patentes y recetas de cocina

- Ley 24/2015, de 24 de julio, de Patentes:
  - No define “invención”.
  - Exclusiones a la pantentabilidad.

- Patentables si:
  - Aplicación industrial.
  - Novedad.
  - Actividad inventiva.

1. Patentes y recetas de cocina

- Cómo solicitar una patente:
  - Instancia
  - Descripción
  - Reivindicaciones
  - Figuras
  - Resumen

  - Pago de las tasas correspondientes.

1. Patentes y recetas de cocina

(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) N.° de publicación: **ES 2 092 965**

(21) Número de solicitud: 9500953

(51) Int. Cl.[6]: A23L 1/39

(12) PATENTE DE INVENCION B1

(22) Fecha de presentación: **18.05.95**

(43) Fecha de publicación de la solicitud: **01.12.96**

Fecha de concesión: **21.05.97**

(45) Fecha de anuncio de la concesión: **01.07.97**

(45) Fecha de publicación del folleto de patente: **01.07.97**

(73) Titular/es: **Alimentos del Valle, S.A.**
Polg. Ind. Camposol,
C/ Puente Tocinos, N° 57
30006 Murcia, ES

(72) Inventor/es: **Casanova Valero, José María y Ruiz Valero, Carlos Manuel**

(74) Agente: **Ungría López, Javier**

(54) Título: **Nuevo gazpacho envasado.**

(57) Resumen:
Nuevo gazpacho envasado.
Comprende (porcentaje en peso): 50-55 por ciento de tomate, 10-12 por ciento de pepino, 10-12 por ciento de pimiento, 9-11 por ciento de cebolla, 2,5-3 por ciento de aceite de oliva; incluyendo además aproximadamente 2,0 por ciento de vinagre, 0,2 por ciento de ajo, y 0,8 por ciento de sal marina, junto con agua en cantidad suficiente para alcanzar la viscosidad deseada y zumo de limón en cantidad suficiente para mantener el pH entre 3,8 y 4.
Aplicación en la industria alimentaria.

Gazpacho Alvalle

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

Oficina Española
de Patentes y Marcas

1. Patentes y recetas de cocina

REIVINDICACIONES

1. Nuevo producto alimenticio tipo pre-tortilla precocinada o pre-revuelto precocinado, **caracterizado** porque está constituido básicamente por una mezcla de patata frita en aceite vegetal y huevo entero, crudo, batido y pasteurizado, envasada al vacío en un envase plástico termosellado, con un tiempo de caducidad de dos meses, manteniéndola a 0-4°C.

Solicitud: año 1998

1º.-Producto tipo tortilla

Solicitud: año 1995

Problema: conservar las características organolépticas

2º.- Procedimiento para la elaboración de un producto tipo tortilla

8. Procedimiento para la preparación de un producto alimenticio tipo tortilla o revuelto precocinado, definido en las reivindicaciones 1 a 7, **caracterizado** porque comprende las siguientes operaciones:

- freír la patata previamente pelada, lavada y cortada, opcionalmente junto con la cebolla previamente picada, en aceite precalentado a una temperatura de 120-150°C hasta que la patata quede frita y blanda;

- mezclar la patata ya frita y bien escurrida, con huevo batido pasteurizado, efectuándose esta mezcla a una temperatura comprendida entre 0-4°C e introducirla en un envase cerrado por termosellado al vacío, almacenando la mezcla envasada a una temperatura de 0-4° C;

- mezclar cualquiera de los demás ingredientes precocinados con huevo batido pasteurizado a una temperatura de 0-4°C envasando esta mezcla en un recipiente plástico cerrado por termosellado y hecho el vacío interior, almacenándolo a una temperatura de 0-4°C.

REIVINDICACIONES

1. Nuevo gazpacho envasado, **caracterizado** porque tiene la siguiente formulación:

	% en peso
- Tomates frescos ...	50-55%
- Pepinos frescos	10-12%
- Pimientos frescos ..	10-12%
- Cebolla fresca	9-11%
- Aceite de oliva	2,5-3%
- Vinagre de vino ...	2,0% (aproximadamente)
- Ajo fresco	0,2% (aproximadamente)
- Sal marina	0,8% (aproximadamente)
- Agua	según viscosidad hasta el parámetro "viscosidad 25"
- Zumo de limón	cantidad suficiente para control del pH entre 3,8 y 4.

ES2132039 B1

ES2092965B1

gazpacho envasado, marca ALVALLE®

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

Oficina Española
de Patentes y Marcas

1. Patentes e instrumentos de cocina

ejemplo de protección múltiple

Accesorio de cocción para un vaso calentable de un robot de cocina. Año presentación: 2015

ES 2 767 360 T3

REIVINDICACIONES

1. Recipiente de cocción (2) para un vaso calentable (3) de un robot de cocina (1), presentando el recipiente de cocción (2) un fondo (4) con orificios de fondo (5), a través del cual el vapor que sale del vaso (3) puede entrar en el recipiente de cocción (2) y/o el condensado que sale del recipiente de cocción (2) puede entrar en el vaso (3), presentando los orificios de fondo (5) además al menos un orificio de vapor (9) y al menos un orificio de condensado (10) configurado por separado del orificio de vapor (9), estrechándose el orificio de vapor (9) en dirección de flujo del vapor desde el vaso (3) hacia el interior del recipiente de cocción (2) y estrechándose el orificio de condensado (10) en una dirección de flujo del condensado desde el interior del recipiente de cocción (2) hacia el interior del vaso (3), caracterizado por que al orificio de vapor (9) y/o al orificio de condensado (10) se asignan, tanto por el lado orientado en dirección del recipiente de cocción (2) como por el lado orientado en dirección del vaso (3), un collarín (11) que se separa del fondo (4).

Fig: 4

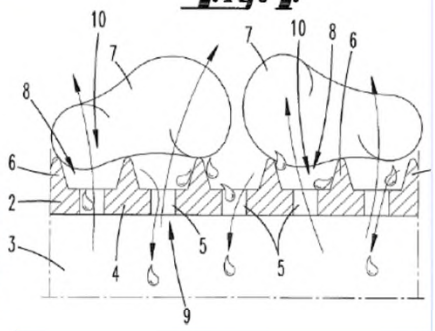
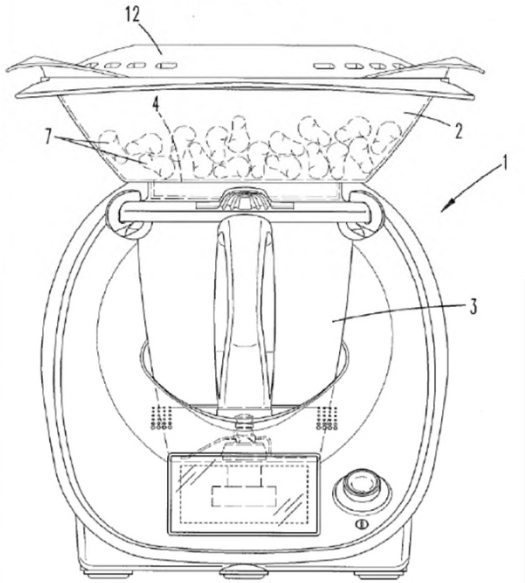
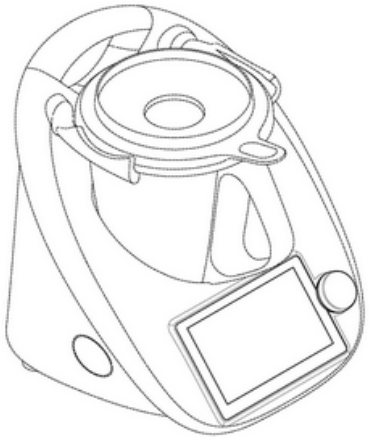
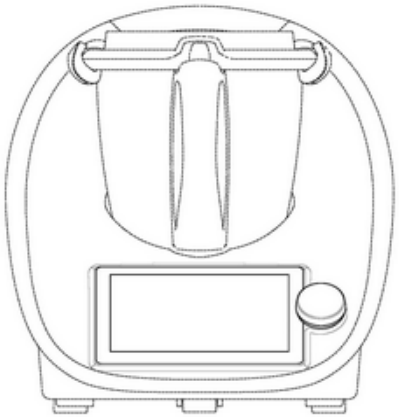
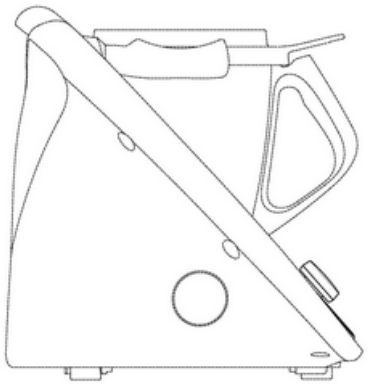


Fig: 1









M0793074(7)
VORWERK ESPAÑA S A

VORWERK

EM005500204- Diseño comunitario

2. Signos distintivos. Concepto.

Signos distintivos

Marca: Identifica los productos o servicios en el mercado. Da a su titular el derecho a **actuar frente a terceros** que **usen** productos o servicios cubiertos por dicha marca **sin su consentimiento**. Distingue productos o servicios.

Nombre comercial: identifica a una empresa en el tráfico mercantil.

Tipos de marca: figurativa, denominativa, tridimensional, de posición, patrón, color, sonora, movimiento, multimedia, holograma, multimedia, etc.

2. Marcas. Registro.

Protege: productos y/o servicios.
Clasificación de Niza: 34 clases
Requisitos: carácter distintivo
Protección: solicitud. -15% presentación electrónica.
Renovación: cada 10 años, de forma indefinida.

Recomendable: Buscar posibles anterioridades: bases de datos gratuitas en www.oepm.es para saber si ya existen otras marcas iguales o muy parecidas que podrían suponer un impedimento a la concesión de la marca.

2. Marcas.

Oposición al registro

https://www.youtube.com/watch?v=BZVbid0lyF0&list=PL1AtWBvLSeN-JbMJyP9FoHRNnsdEpL2pS&index=3

3. Concepto de Diseño industrial.

INNOVACIONES ESTÉTICAS

- **Apariencia de un producto** derivada de sus características (líneas, contornos, color, forma, texturas, material, etc…) o su ornamentación.
- Exclusión: funcionalidad técnica

1. **UTENSILIOS DE MESA y COCINA**
2. **ENVASES**
3. **ALIMENTACIÓN**
4. **AMBIENTES**
5. **DECORACIÓN**
6. **CARTAS DE MENÚ**
7. **EDIFICIOS**

3.1 ejemplos_ utensilios de mesa y cocina

prior figurative trademark
CTM 998450

001151062-0003

Salvamantel

Indicación del producto	Otros utensilios de mesa

006181566-0001

Botellero

Indicación del producto	Botelleros [utensilios de mesa]

3.2_envases

LA VIEJA FABRICA
AUTENTICA
MERMELADA DE
FRESA
350 g.
LA VIEJA FABRICA
PIÑA
LA VIEJA FABRICA
MELOCOTON

3.2_envases
presentación de un conjunto de embalaje

3.3_alimentación

Telepizza 2015

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

Oficina Española
de Patentes y Marcas

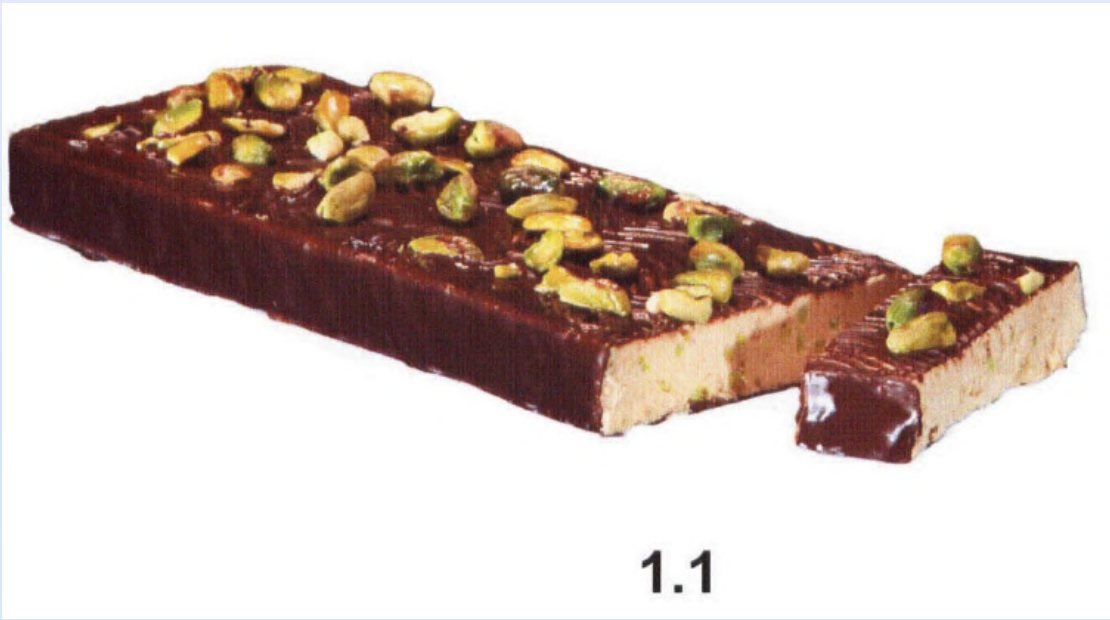
3.3_alimentación
presentaciones

2010

3.3_alimentación dulces

Bollería

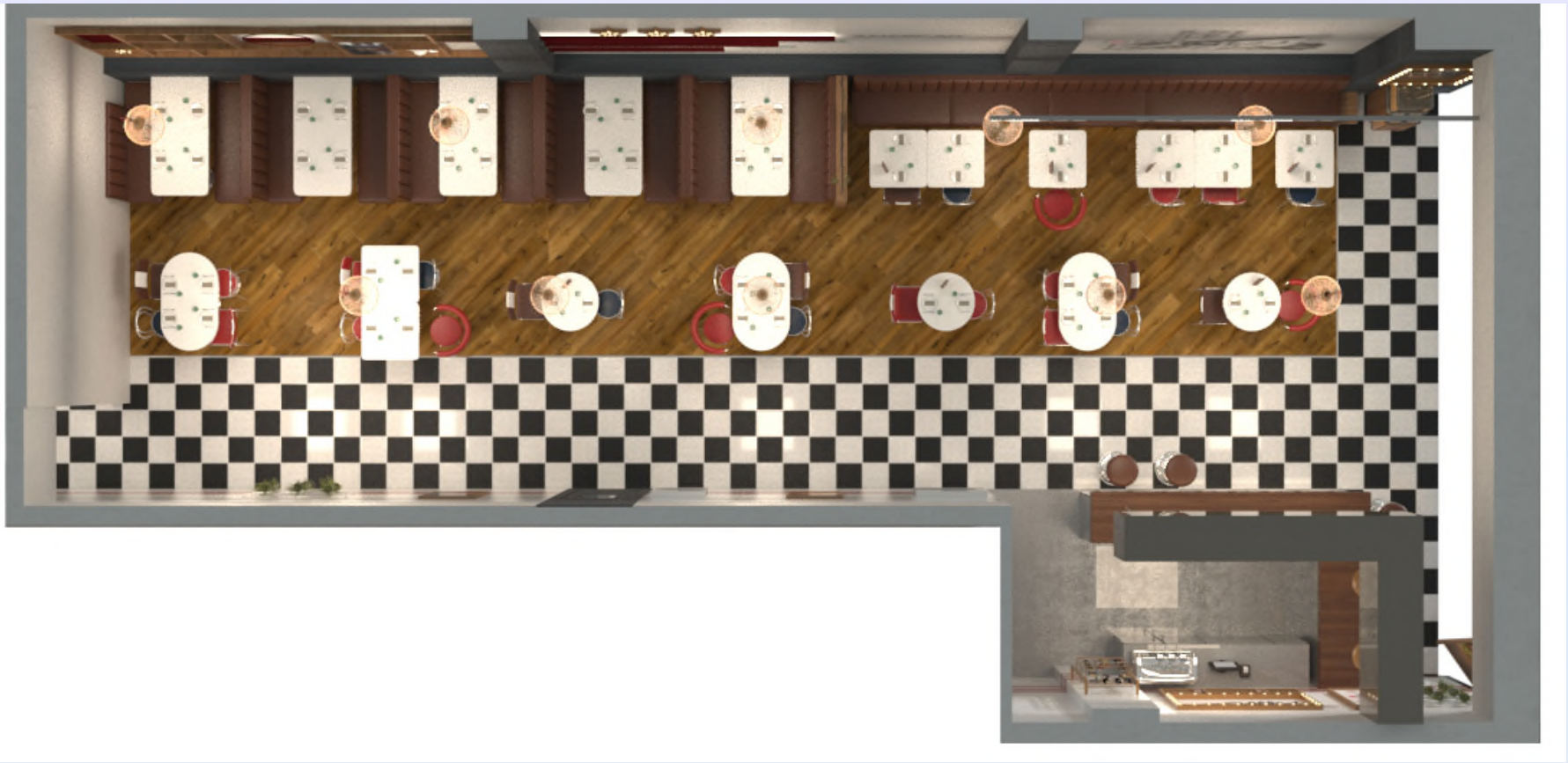
Turrón 2011 (Torrons Vicens)



1.1

3.4_ambientes y decoración

3.4_ambientes y decoración



planta

3.4_ambientes y decoración

perspectiva

3.4_ambientes y decoración

exterior

3.7_ambientes y decoración

Peggy Sue_interior

D0523987
interior

3.4_ambientes y decoración

Peggy Sue_interior

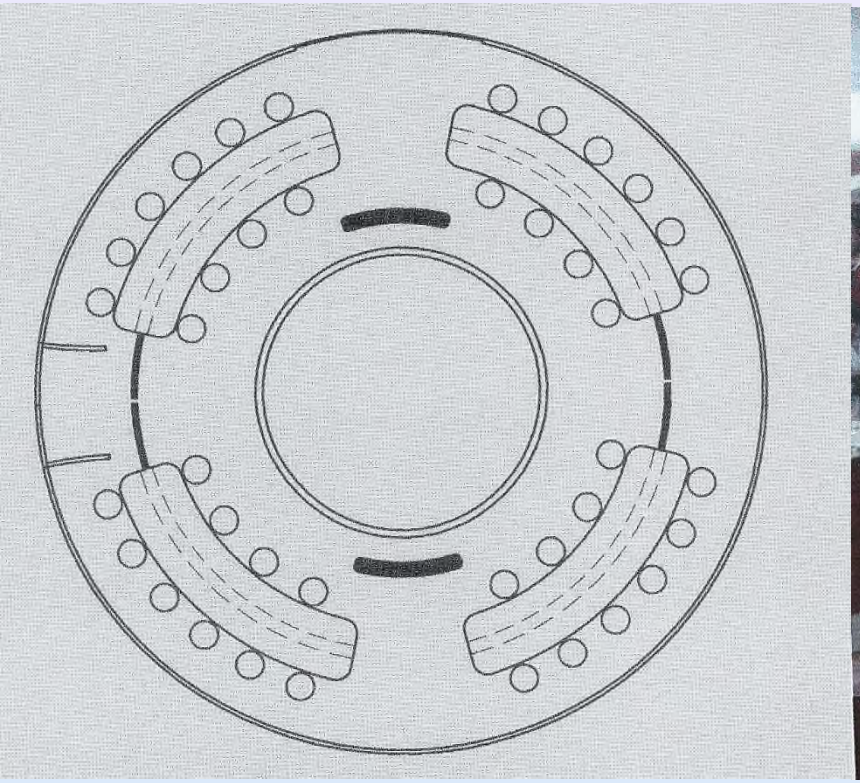
D0523987
Interior 2

3.4_ambientes y decoración

Peggy Sue_exterior

D0523987
exterior

3.4_ambientes y decoración

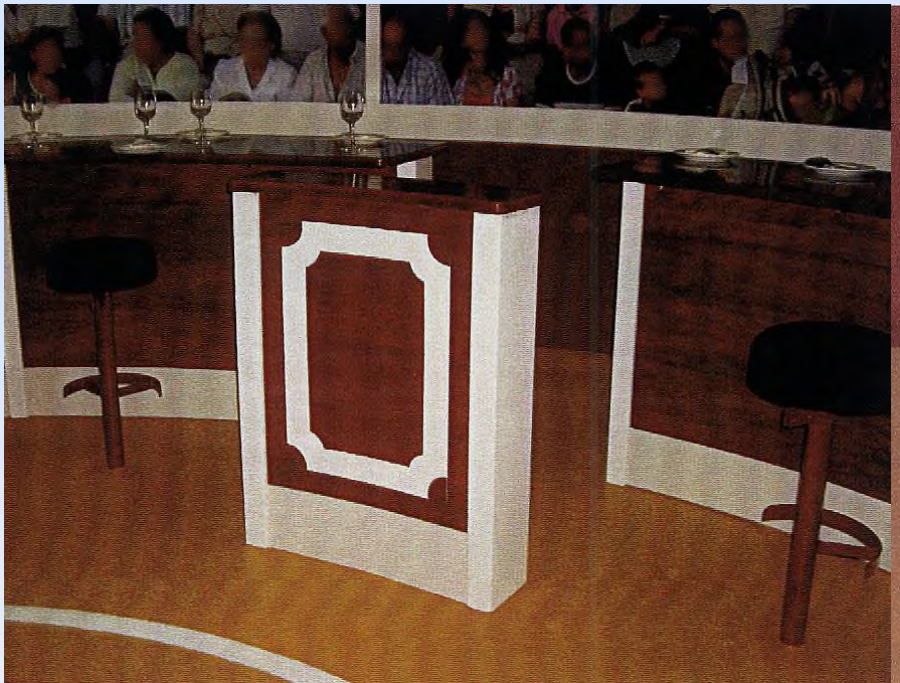


planta del restaurante

interior

D0507177

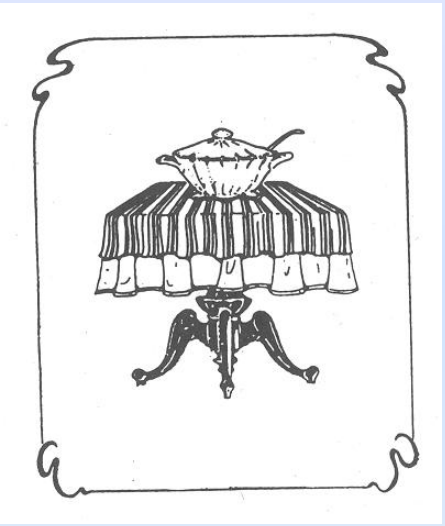
3.4_ambientes y decoración



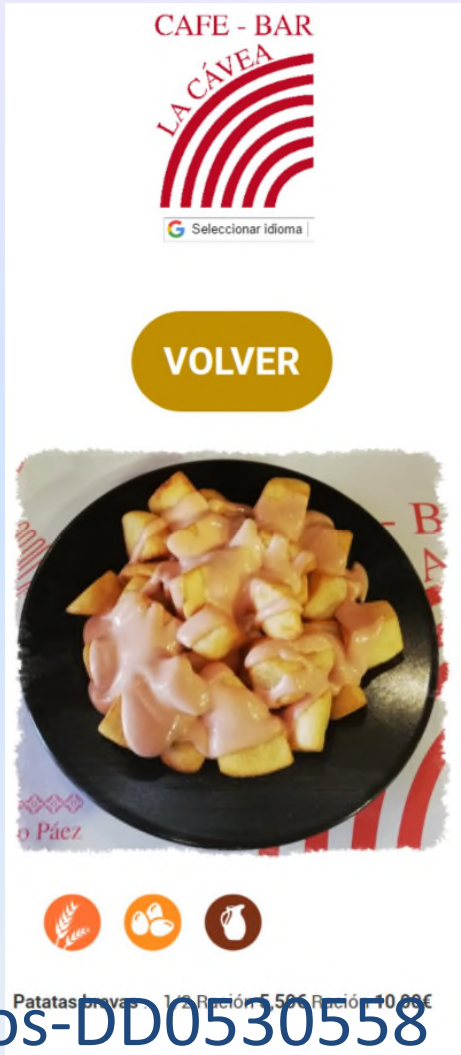
D0507177

3.5_Elementos decorativos de mesas y paredes

3.6_Cartas del menú exclusivas con diseño personalizado



Cartas y menús: D0017794 y D0022840



Menús electrónicos-DD0530558

3.7_edificios

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

Oficina Española
de Patentes y Marcas

3.8_registro de un diseño

Instancia

Fotografías (.jpg)

76 euros (10 diseños)

65 sede electrónica

CONCESIÓN: **3 días**

DURACIÓN DE LA PROTECCIÓN:

5-25 años

3.7_oposición post-concesión

Publicación del diseño y oposiciones post-concesión (2 meses)

Oposición

https://www.youtube.com/watch?v=S0r09KhmGPM&list=PL1AtWBvLSeN9RMz8QwJiTpMhWFabXN2AC&index=2&t=0s

4. Concepto Modelo de Utilidad.

INNOVACIONES TÉCNICAS

- **Objetos** con una estructura o configuración que implique una ventaja técnica prácticamente apreciable.

  (UTENSILIOS DE MESA y COCINA, ENVASES…)

- **Productos** caracterizados por su composición que impliquen una ventaja (sabor, textura, apto para …)

  Nueva Ley de Patentes 24/2015

(RECETAS)

EXCLUSIÓN: PROCEDIMIENTOS

4. Modelos de Utilidad

- Ley 24/2015, de 24 de julio, de Patentes:
  - No define “invención”.
  - Exclusiones a la pantentabilidad.

- Requisitos:
  - Novedad
  - Actividad Inventiva= **requisito relajado**
  - Aplicación industrial

TÍTULO FUERTE
“muy evidente”

4.1_utensilios de cocina

REIVINDICACIONES

1. Divisor exterior de sartén para cocinar alimentos diferenciados en una misma acción que permite elaborar tortilla de patata o cocinar otros ingredientes, para sabores diferenciados, mediante la cocción en la misma acción de una única tortilla con ingredientes diferentes, u otros alimentos, que permitan los sabores diferenciados. Este utensilio de cocina está caracterizado porque comprende:

- Una parte circular superior (1) que rodea la sartén por completo, se adapta al perímetro de la misma y se apoya sobre ella. Su encaje no permitirá movimiento lateral alguno gracias a la solapa o pestaña lateral (2) que esta parte circular superior (1) lleva unida.

- En el punto medio de la parte circular superior (1) (justo en el diámetro de la misma) se unirá una parte o cuerpo central (4), plana y vertical. La unión se realizará a través de una varilla (3) que irá unida en su totalidad al cuerpo central (4) y a la parte circular por sus extremos superiores derecho e izquierdo, dividiendo el utensilio en dos mitades perfectas. Esta parte central o panel central recibirá el calor generado por la sartén y transmitido por la parte circular en contacto íntimo con la sartén, además del que pueda absorber por si misma del interior de la sartén. En su filo o borde interior, rodeándolo por completo, llevará una fina terminación de silicona (5) que irá unida a dicho filo y que no sobresaldrá del grosor del cuerpo central.

- El asa (6) o punto de extracción y colocación del producto deberá ir situada en la mitad del borde superior del cuerpo o parte central del utensilio y, cualquiera que sea su forma, deberá contener una protección de material anti calórico, que evite las quemaduras durante su uso.

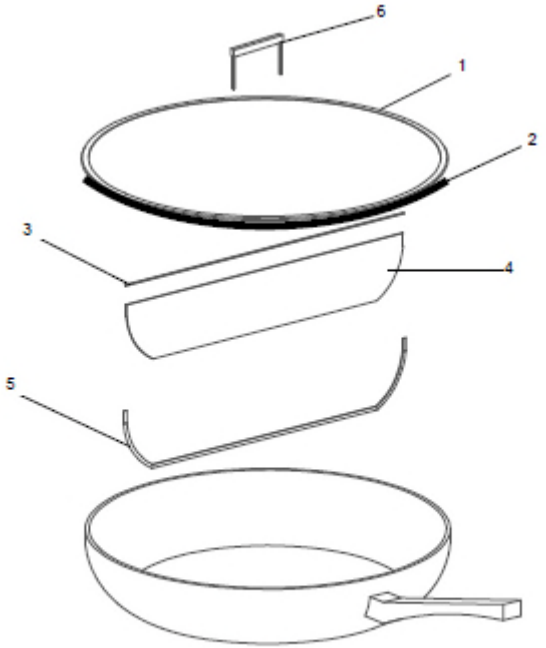


FIG.1

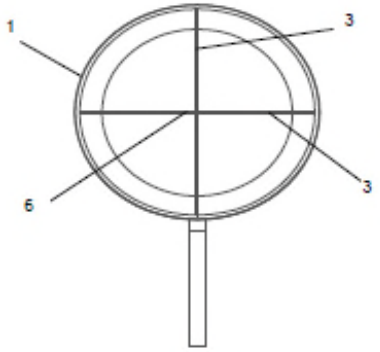


FIG.5

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

Oficina Española
de Patentes y Marcas

4.2_envases

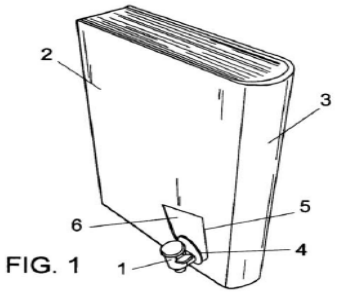


FIG. 1

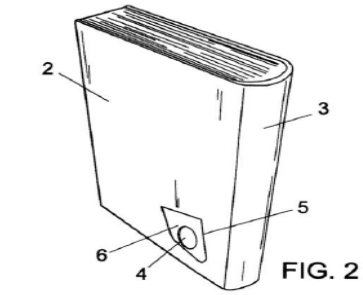


FIG. 2

(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA

(11) Número de publicación: 1 076 373
(21) Número de solicitud: U 201101208
(51) Int. Cl.:
B65D 33/00 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD U

(22) Fecha de presentación: 19.12.2011

(43) Fecha de publicación de la solicitud: 29.02.2012

(71) Solicitante/s:
BODEGUEROS ASOCIADOS DO CONDADO, S.L.
Polígono Industrial San Ciprián de Viñas, s/n
c/ 1, Sector C1 – Parc. D-41
32911 San Ciprián de Viñas, Ourense, ES

(72) Inventor/es: Castro Canton, José y
Cid Conde, Luis

(74) Agente: Fernández Fenjul, Fernando

(54) Título: Envase para vino y otras bebidas.

ES 1 076 373 U

REIVINDICACIONES

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.

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.

4.2_envases

U201831150_contenedor transformable en lámpara

Problema: evitar que la caja se convierta en un residuo tras la entrega

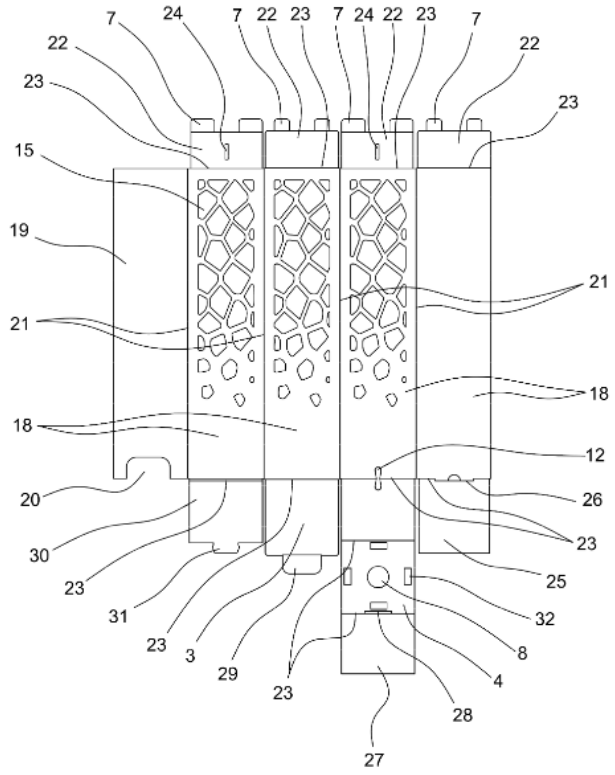


Fig.5

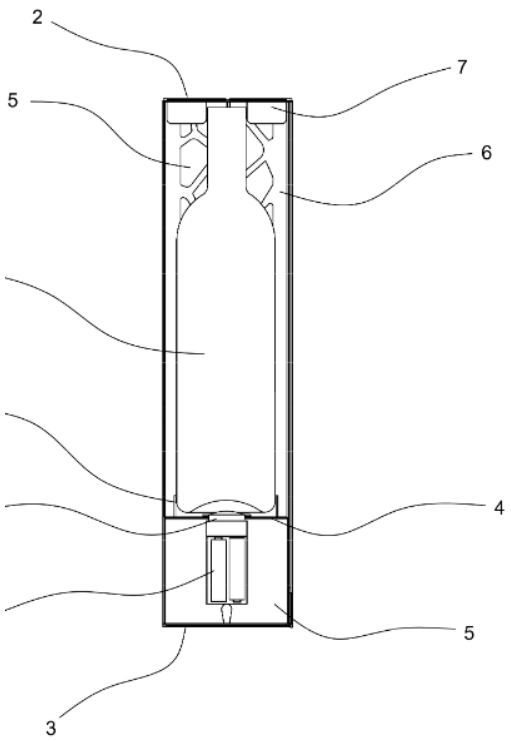
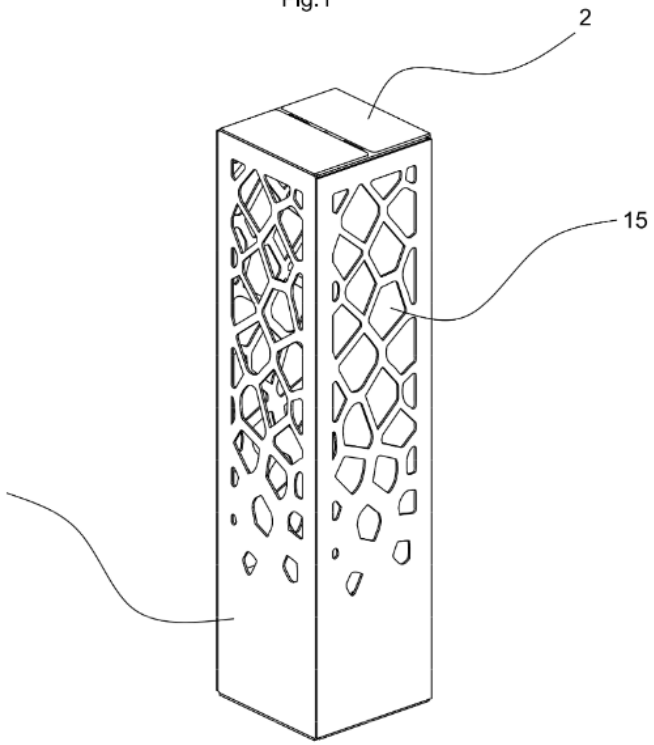


Fig.1



4.3_Productos

Productos caracterizados por su composición que impliquen una ventaja (sabor, textura, apto para …)

Nueva Ley de Patentes 24/2015

(RECETAS)

4.3_Producto

caracterizado por su procedimiento de obtención

REIVINDICACIONES

1. Mejillón deshidratado (Mytilus edulis) caracterizado porque primeramente se cocina para sacar la carne, a continuación se limpia, después se procede a su salado en salmuera saturada y a un proceso de deshidratado en lugar cerrado artificial con control de tiempo, temperatura y humedad relativa (tiempo 96 horas, temperatura entre 18º - 22º y humedad relativa 30-45%), pudiendo estos datos variar dependiendo del tamaño de las piezas. Una vez deshidratado se envasa en recipiente cerrado de uso alimentario para su consumo.

Mejillón con textura crujiente a modo de snack

4.3_Producto

6 - Nuevo condimento alimentario de acuerdo con la reivindicación 5 caracterizado por que el porcentaje de los ingredientes es el siguiente:

- sal en escamas 97,6% a 99,4%
- extracto de azafrán a 0,4% a 1,6%
- azafrán triturado 0,2% a 0,8%

Sal escamada con azafrán

Masa de pan con sabores

En cuanto a los mejorantes alimentarios, se utilizar uno u otros tipos en función de las propiedades organolépticas deseadas en el producto alimentario final: dulces, salados, integrales, y opciones para celiacos y sin azúcar. En el caso de productos finales salados se puede incorporar mejorantes alimentarios como ***esencia de***: ajo y perejil, queso suave, queso curado, chorizo, semillas, tomate-aceite-sal, Kétchup, jamón, salsa barbacoa, cebolla, atún, curry, gambas, aceitunas, especias, pollo, mantequilla, etc. En el caso de productos dulces, los mejorates pueden ser ***de esencia de***: chocolate, membrillo, leche condensada, crema de cacao, leche, cabello de ángel, mermelada, coco, caramelo, cuajada, flan, canela, trufa, praliné, turrón, yema de huevo, gelatina, frutas, frutos secos, etc.

4.3_Producto

REIVINDICACIONES

1. Composición vegana, en forma de polvo, para ser reconstruida en forma de bebida líquida que comprende:

- 35 - 40% en peso de proteína vegana,
- 25 – 30% en peso de de frutas y verduras en forma de polvo, y
- 30 – 40 % en peso de aditivos.

2. Composición vegana según la reivindicación 1, donde la proteína vegana se selecciona de entre soja, guisante, arroz, avena sin gluten y mezclas de las mismas.

3. Composición vegana según cualquiera de las reivindicaciones 1-2, donde las frutas y verduras en forma polvo, son seleccionados de entre manzana, limón, plátano, naranja frambuesa, piña, espinacas, remolacha, zanahorias, jengibre, baya de açai, cacao, maca, leche de coco, fibra vegetal y mezclas de los mismos.

4. Composición vegana según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde los aditivos son vitaminas y/o minerales.

4.4_Registro de un modelo de utilidad

Instancia

Memoria descriptiva

100 euros

85 sede electrónica

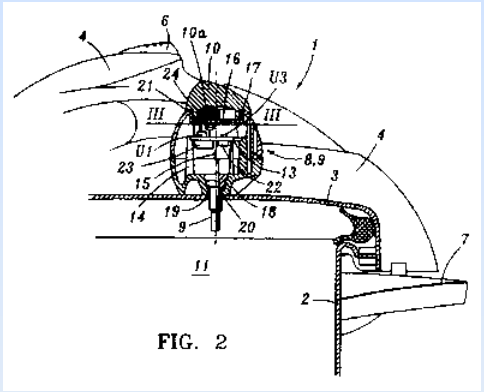
CONCESIÓN: **5 meses**

DURACIÓN DE LA PROTECCIÓN:

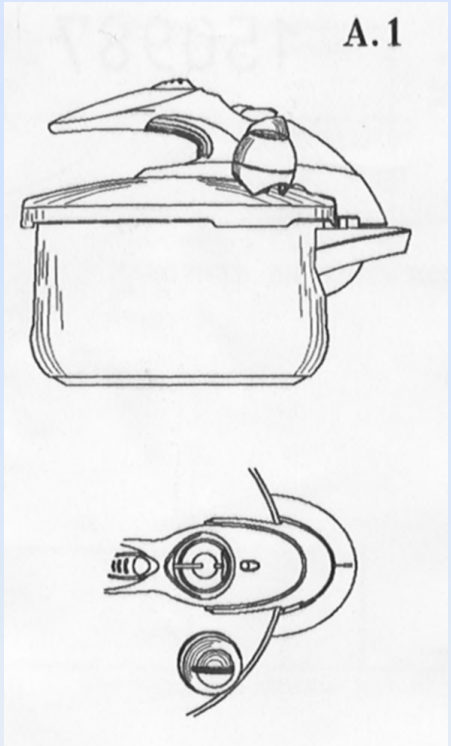
10 años

Ejemplo de Protección Múltiple

Combinación de mejoras funcionales (P), características de apariencia (D) y marca (M)



Patente:
ES 2172478

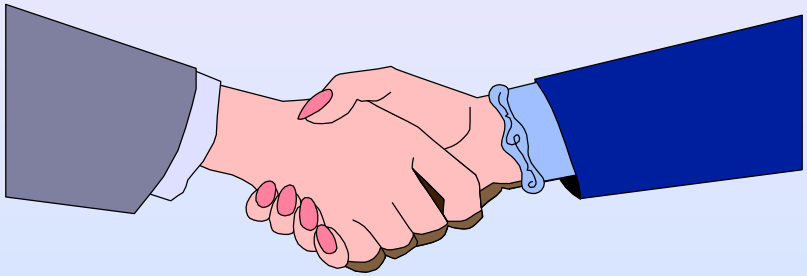


Olla Automática Innova®
Fagor S.Coop.

Diseño:
I0150987

5. Ventajas de registrar

CONTRATO



ADMINISTRACIÓN

SOLICITANTE

Concede un MONOPOLIO de explotación en exclusiva

DIVULGA su invención

La publicación del Modelo de utilidad (o la patente) estimula el desarrollo tecnológico de la sociedad

FUENTE DE INGRESOS POR VENTA Y CONCESION DE LICENCIAS

PRESTIGIO FRENTE A CONSUMIDOR Y COMPETIDORES

MONOPOLIO TERRITORIAL

DERECHO EXCLUSIVO DE USO

HERRAMIENTA LEGAL PARA EMPRENDER ACCIONES JUDICIALES

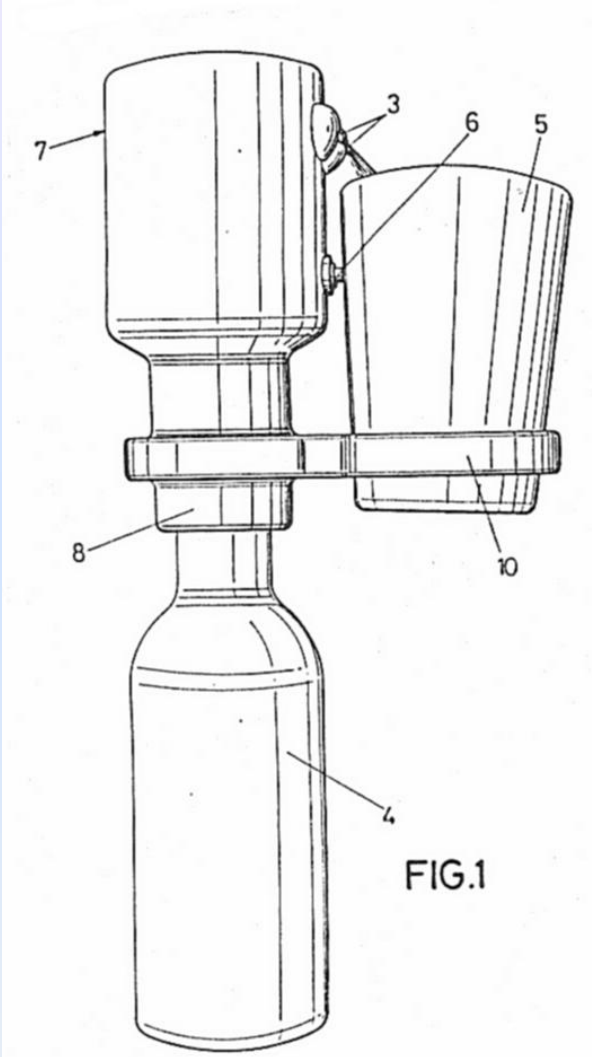
CARÁCTER DISUASORIO

Vendido por el inventor a EOLO

U200502114

EOLO SPORT INDUSTRIAS S.A.

ESCANCIADOR DE SIDRA ELÉCTRICO



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Oficina Española de Patentes y Marcas

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Elena.Borque@oepm.es

Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)

Gastronomía y Propiedad Industrial: De la Gastronomía a la gastronosuya. Cómo proteger mis platos

webinar OEPM
02 de julio de 2020

Prof. Dr. **Vicente Gimeno Beviá**
Coord. Académico de Marcas y Diseños.
Magister Lvcentinvs. Universidad de Alicante

Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

La creciente importancia de la gastronomía en la UE y los signos distintivos de calidad

Farm TO Fork

Traditional Speciality Guaranteed (TSG)

Protected Geographical Indication (PGI)

Protected Designation of Origin (PDO)

Clochina DE VALENCIA

Distinción entre gastronomía e industria alimentaria

≠

Pero en ocasiones no es fácil…

Un tercer concepto: "experiencia gastronómica"

- **Otros sentidos más allá del gusto**
- **La importancia del entorno**

La protección gastronómica y los derechos de IP

La especialidad tradicional garantizada (ETG)

Derecho de marcas

- Marcas gráficas o tridimensionales
- Marcas denominativas o mixtas
  - -Individuales
  - -Colectivas

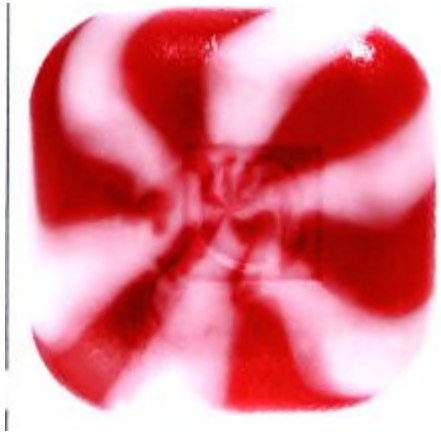
- Marcas de la experiencia gastronómica

BIBO
ANDALUSIAN BRASSERIE & TAPAS
DANI GARCÍA

El diseño industrial

Novedad

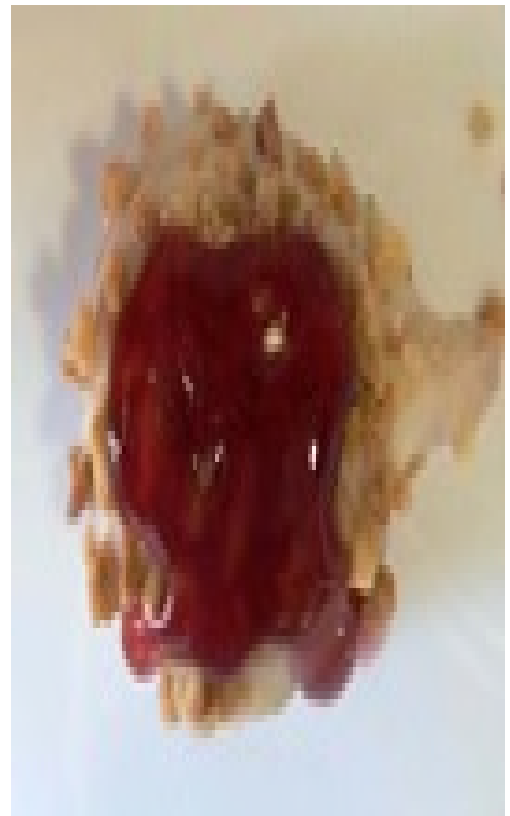
Carácter singular



1.1

1.2

Arrese (Bilbao)



Martín Bernal
(Cartagena)

El derecho de autor

- Difícil encaje en el art. 10 LPI.
- Posible protección del texto
- Francia→ Proposition de Loi relative à la protection des recettes et créations culinares
- Alemania→ Fotos prohibidas
- No puede protegerse el sabor→ STJUE de 13 noviembre 2018

La competencia desleal

- Art. 11 LCD
- Art. 12 LCD

Conclusiones

protección del producto

protección de la creación culinaria

-¿extensión del copyright?

-¿creación de una protección *sui generis?*

Un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus plato, como un pintor en un cuadro. (Joan Miró)"

Gracias por su atención

Vicente.gimeno@ua.es

Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Propiedad Industrial e Intelectual en el sector de las ciencias gastronómicas

Oficina Española de Patentes y Marcas
02/07/2020

Idoia Apraiz
Agente de la Propiedad Industrial
European Patent Attorney
Master of IP Law & Management-CEIPI

Índice

Modalidades de protección en el sector

Creando valor con la PI

Estrategia de PI

Modalidades de protección

Bienes y modalidades de protección

Propiedad Industrial:

Invenciones ⇨ **Patentes y Modelos de Utilidad**

Creaciones de forma ⇨ **Diseños Industriales**

Signos distintivos ⇨ **Marcas**

Productos agrarios, alimentarios, bebidas ⇨ **Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida**

Propiedad Intelectual:

Obras de creación, software ⇨ **Derechos de autor**

Bases de datos ⇨ **Derecho sui generis**

Una modalidad especial:

Información confidencial de valor comercial ⇨ **Secreto empresarial**

Bienes y modalidades de protección

Table 13:
The 20 most patent-intensive industries*

NACE code	NACE description	Patents per 1,000 employees
77.40	Leasing of intellectual property and similar products, except copyrighted works	74.01
26.30	Manufacture of communication equipment	27.29
72.11	Research and experimental development on biotechnology	21.84
28.91	Manufacture of machinery for metallurgy	20.03
20.59	Manufacture of other chemical products n.e.c.	19.46
21.10	Manufacture of basic pharmaceutical products	17.71
28.11	Manufacture of engines and turbines, except aircraft, vehicle and cycle engines	16.06
23.11	Manufacture of flat glass	15.99
20.11	Manufacture of industrial gases	14.18
26.11	Manufacture of electronic components	14.03
27.51	Manufacture of electric domestic appliances	12.79
26.70	Manufacture of optical instruments and photographic equipment	12.00
26.60	Manufacture of irradiation, electromedical and electrotherapeutic equipment	11.75
24.45	Other non-ferrous metal production	11.51
72.19	Other research and experimental development on natural sciences and engineering	11.24
28.95	Manufacture of machinery for paper and paperboard production	10.71
28.99	Manufacture of other special-purpose machinery n.e.c.	10.54
30.30	Manufacture of air and spacecraft and related machinery	10.28
28.94	Manufacture of machinery for textile, apparel and leather production	10.23
28.93	Manufacture of machinery for food, beverage and tobacco processing	9.01

*Based on patent applications filed in 2010-2014 and subsequently granted.

Table 14:
The 20 most trade mark-intensive industries*

NACE code	NACE description	Trade marks/(classes) per 1,000 employees
77.40	Leasing of intellectual property and similar products, except copyrighted works	346.64
26.80	Manufacture of magnetic and optical media	72.25
10.86	Manufacture of homogenised food preparations and dietetic food	63.51
17.24	Manufacture of wallpaper	56.39
21.10	Manufacture of basic pharmaceutical products	54.25
11.01	Distilling, rectifying and blending of spirits	51.59
11.02	Manufacture of wine from grape	48.14
20.42	Manufacture of perfumes and toilet preparations	38.90
58.19	Other publishing activities	38.80
72.11	Research and experimental development on biotechnology	38.08
32.40	Manufacture of games and toys	37.33
32.30	Manufacture of sports goods	37.00
58.21	Publishing of computer games	35.91
59.20	Sound recording and music publishing activities	34.75
18.11	Printing of newspapers	33.98
11.03	Manufacture of cider and other fruit wines	31.56
59.13	Motion picture, video and television programme distribution activities	31.28
32.99	Other manufacturing n.e.c.	31.07
10.89	Manufacture of other food products n.e.c.	30.78
63.12	Web portals	30.24

*Based on trade mark applications filed in 2010-2014 and subsequently granted.

Fuente: IPR-intensive industries and economic performance in the European Union. Septiembre 2019. EPO, EUIPO

Bienes y modalidades de protección

Table 15:
The 20 most design-intensive industries*

NACE code	NACE description	Designs/ 1000 employees
77.40	Leasing of intellectual property and similar products, except copyrighted works	104.22
27.40	Manufacture of electric lighting equipment	42.08
46.47	Wholesale of furniture, carpets and lighting equipment	41.57
25.71	Manufacture of cutlery	41.00
23.42	Manufacture of ceramic sanitary fixtures	30.51
32.40	Manufacture of games and toys	30.03
23.41	Manufacture of ceramic household and ornamental articles	29.12
26.52	Manufacture of watches and clocks	28.11
28.14	Manufacture of other taps and valves	26.95
27.51	Manufacture of electric domestic appliances	26.78
32.91	Manufacture of brooms and brushes	24.63
25.72	Manufacture of locks and hinges	22.96
46.48	Wholesale of watches and jewellery	22.56
46.15	Agents involved in the sale of furniture, household goods, hardware and ironmongery	19.76
32.30	Manufacture of sports goods	19.61
32.12	Manufacture of jewellery and related articles	18.82
46.42	Wholesale of clothing and footwear	17.77
14.19	Manufacture of other wearing apparel and accessories	16.85
32.99	Other manufacturing n.e.c.	16.82
23.19	Manufacture and processing of other glass, including technical glassware	16.23

*Based on design registrations filed in 2010-2014 and subsequently granted.

Table 18:
GI-intensive industries

NACE code	NACE description	Total employment
10.51	Operation of dairies and cheese making	331,762
11.01	Distilling, rectifying and blending of spirits	55,461
11.02	Manufacture of wine from grape (including part of 01.21 *Growing of grapes*)	104,777
11.05	Manufacture of beer	139,856

Table 19:
PVR-intensive industries

NACE code	NACE description	PVR/1,000 employees
	Horticulture	n/a
77.40	Leasing of intellectual property and similar products, except copyrighted works	19.6
46.22	Wholesale of flowers and plants	7
72.11	Research and experimental development on biotechnology	6.6
46.21	Wholesale of grain, unmanufactured tobacco, seeds and animal feeds	4.2
46.11	Agents involved in the sale of agricultural raw materials, live animals, textile raw materials and semi-finished goods	1.3
72.19	Other research and experimental development on natural sciences and engineering	1.2
10.61	Manufacture of grain mill products	0.44
11.06	Manufacture of malt	0.42
10.89	Manufacture of other food products n.e.c.	0.28

Fuente: IPR-intensive industries and economic performance in the European Union. Septiembre 2019. EPO, EUIPO

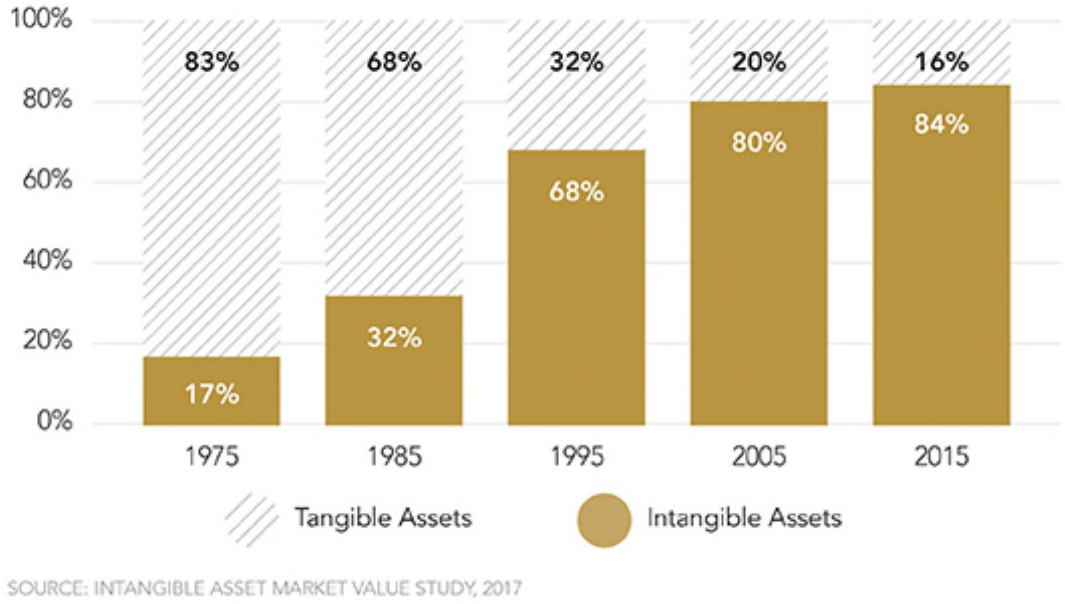
Modalidades de protección más habituales

CNAE	Descripción	Marcas	Diseños	Patentes	Derechos de autor	Denominación origen
10.41	Fabricación de aceites y grasas	x	x			
10.51	Lácteos y queserías	x	x			x
10.62	Almidón y y productos de almidón			x		
10.72	Fabricación de bizcochos y galletas; fabricación de pasteles y pasteles conservados	x	x			
10.82	Fabricación de cacao, chocolate y productos de confitería	x	x			
10.83	Procesamiento de té y café	x	x	x		
10.86	Fabricación de preparaciones alimenticias homogeneizadas y alimentos dietéticos	x	x	x		
11.02/11.03/ 11.05	Elaboración de vinos, cerveza	x	x			x

Fuente: IPR-intensive industries and economic performance in the European Union. Septiembre 2019. EPO, EUIPO

Creando valor con la PI

Evolución del valor de las empresas



S&P 500 market value. Fuente: Ocean Tomo

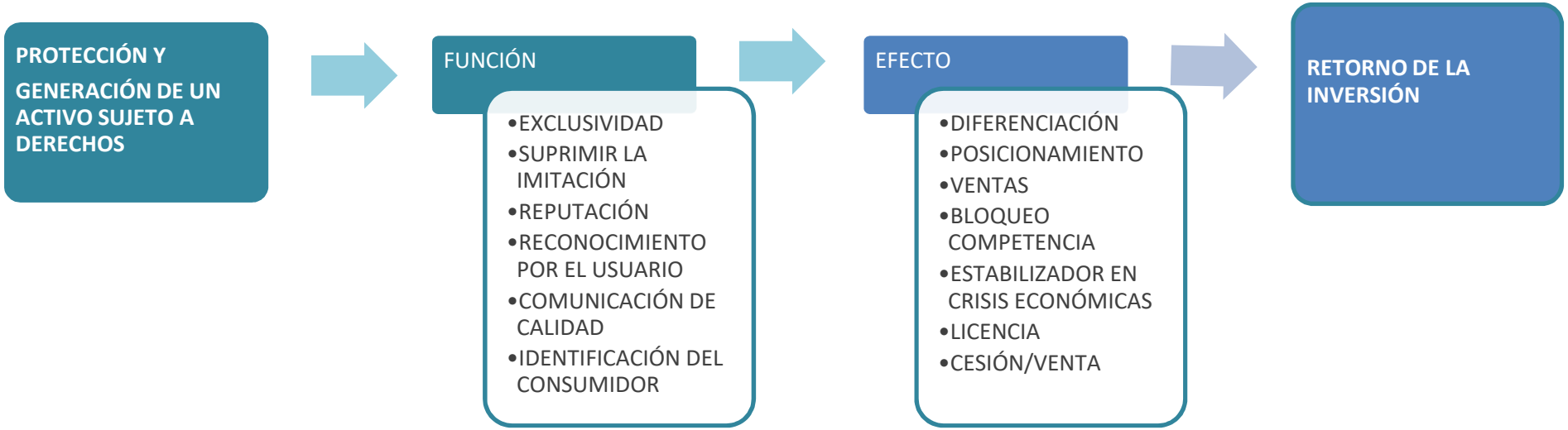
La creación de valor en la economía actual

Generación de una **esfera de exclusividad** sobre tu producto/servicio que el consumidor estaría dispuesto a pagar respecto a otras alternativas del mercado (tu competencia).

Esfera de exclusividad:

- basada en un **beneficio distintivo para el cliente**,
- **duradera** y **defendible** (legalmente) => Propiedad Industrial e Intelectual

La creación de valor en la economía actual



Estrategia de PI

Estrategia en materia de PI

Estrategia en materia de PI

ESTRATEGIA DE PI

EMPRESA

MODELO DE NEGOCIO

ACTIVOS INTANGIBLES

Derechos sobre los activos intangibles a través de la **PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL**

RETORNO DE LA INVERSIÓN

Estrategia en materia de PI

Tiene que estar perfectamente **integrada en la estrategia de la empresa/ organismo**.

El objetivo ha de ser el de **crear valor** con la PI. La **apropiación del efecto económico** de la PI.

La Dirección ha de marcar **directrices claras** en esta materia.

El personal **tiene que saber lo que se espera de ellos** en materia de PI.

Política de PI

Nuevos productos/servicios con una estrategia de PI definida

© GALBAIAN Intellectual Property

Conclusiones

Conclusiones

La utilidad de la PI en el sector de las ciencias gastronómicas.

Un producto/servicio puede estar **protegido por más de una modalidad de protección**. Hay que tener en cuenta todas las modalidades de protección que te permitan generar tu **ESFERA DE EXCLUSIVIDAD**.

La **PI** debe ser una herramienta **estratégica** para **generar valor**.

La empresa debe **diseñar una estrategia de PI en base al modelo de negocio y que genere valor,** considerando distintas perspectivas**:**

- Perspectiva de reducción costes y riesgos derivados de la PI de terceros.
- Perspectiva de diferenciación (protegida).

Importancia de disponer de una **política de PI interna** con los siguientes objetivos:

- Aprender del estado de la técnica
- Prevenir riesgos de infracción
- Gestionar y explotar la cartera de PI

Muchas gracias por su atención

GALBAIAN Intellectual Property
Garaia Parke Teknologikoa
Goiru kalea 1
20500 Arrasate-Mondragón
Tel. +34 943 253 950

iapraiz@galbaian.com
www.galbaian.com