

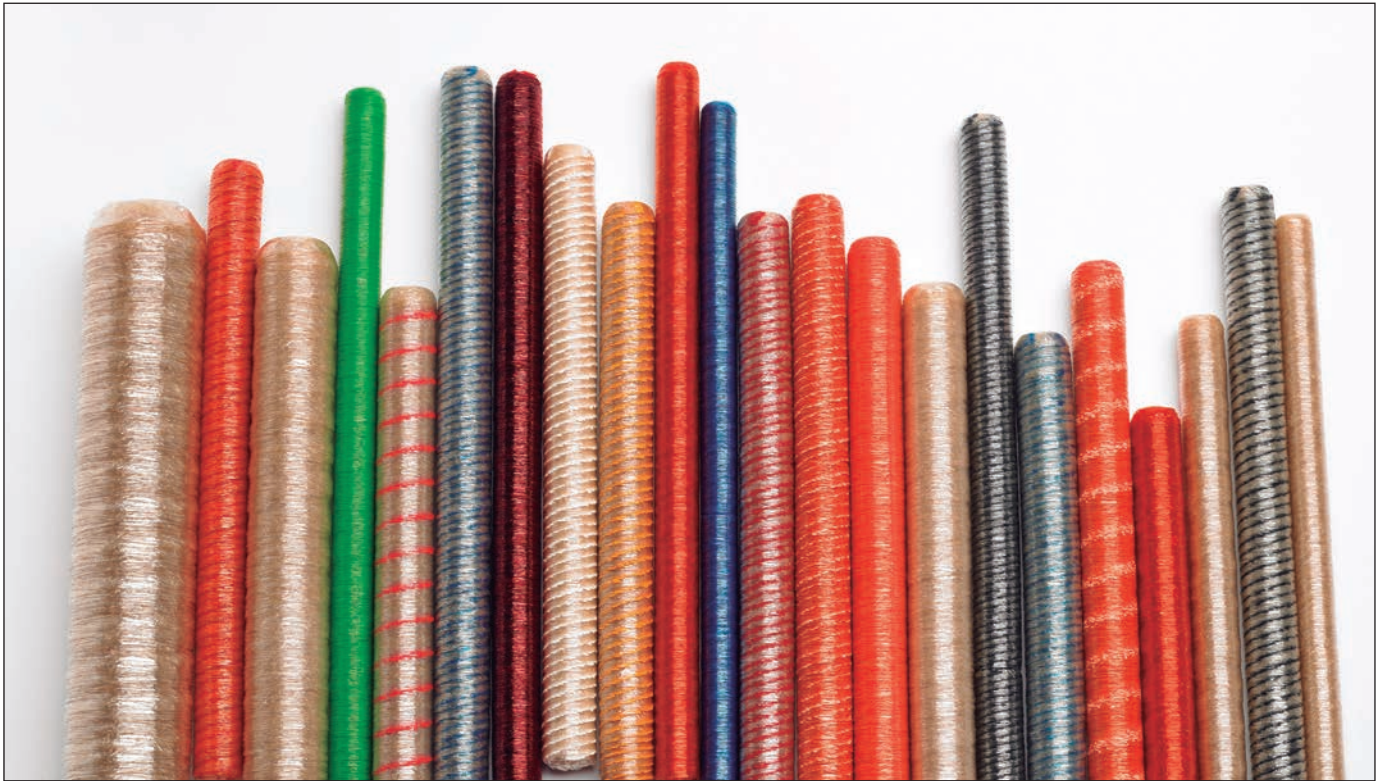
VISCOFAN

Polígono Industrial Berroa
C/ Berroa 15-4ª planta
31192 Tajonar (Navarra)
www.viscofan.com



LA PROPIEDAD INDUSTRIAL Y SU INFLUENCIA
EN EL ÉXITO EMPRESARIAL

VOLUMEN 2



**Empresa líder mundial
en la elaboración de
envolturas artificiales
para la industria
cárnica**

VISCOFAN

THE CASING COMPANY

En España siempre hemos tenido una importante industria alimentaria, dentro de la que destaca VISCOFAN, una empresa líder mundial en la elaboración de envolturas artificiales para la industria cárnica, envolturas que constituyen un integrante fundamental de un alimento presente en las mesas de todos los españoles; los embudidos y en especial, las salchichas. La próxima vez que deguste alguno de estos productos, piense que en un 30% de los casos, en su fabricación habrá intervenido una compañía española con alto grado de innovación.

EL ORIGEN

Viscofan fue fundada en 1975 fruto de la combinación de saberes entre la industria papelera y el sector de construcción de maquinaria. De este conocimiento singular



Fachada de la planta de Cáteda (España)

nació una empresa de producción de envolturas celulósicas para productos cárnicos cuya primera factoría se situó en la localidad de Cáteda (Navarra), desde donde se ha ido expandiendo hasta convertirse en una multinacional presente en 15 países. La utilización de envolturas artificiales en la industria cárnica comenzó en los años 30 ante la incapacidad de abastecer la demanda de envolturas de origen animal. Desde el primer momento de su creación en 1975, Viscofan apostó por la innovación e invirtió en investigación y desarrollo para conseguir un producto que superara a los existentes en el mercado.

INNOVACIÓN BASADA EN LA PROTECCIÓN MEDIANTE PATENTE

La innovación se desarrolla en los principales productos de la compañía que son:

- Tripas celulósicas: envolturas que se elaboran utilizando como materia prima la celulosa natural (salchichas cocidas tipo Frankfurt, Viena y curadas).
- Tripas de colágeno, donde la materia prima es el colágeno (salchichas frescas y productos crudo/curados como el salami, el salchichón, los mini snacks, etc.).



Desde el primer momento, Viscofan apostó por la innovación e invirtió en investigación y desarrollo para conseguir un producto que superara a los existentes en el mercado



Salchichas y embutidos con envolturas de celulósica

- Envolturas de fibrosa realizadas a partir de viscosa pero con una matriz de papel de abacá (productos cocidos/ahumados y curados-fermentados, mortadelas, chorizo, salchichón, lomos, etc.).
- Envolturas plásticas que utilizan como materia prima diferentes polímeros plásticos (para productos cocidos como jamones, mortadelas, quesos, patés, etc.), así como films de plástico y bolsas retráctiles para envasar productos (carnes de cerdo y vacuno, frescas o congeladas, alimentos curados, etc.)
- Maquinaria destinada a facilitar la utilización de las envolturas que la compañía fabrica.
- Medios de cultivo celular basados en el colágeno.

El desarrollo de su propia tecnología y la adecuada protección de la misma han sido los elementos claves que han posibilitado su posición de liderazgo mundial. La empresa posee 57 familias de patentes que abarcan todos los productos de la compañía y entre las cuales destacan 8 patentes europeas concedidas.

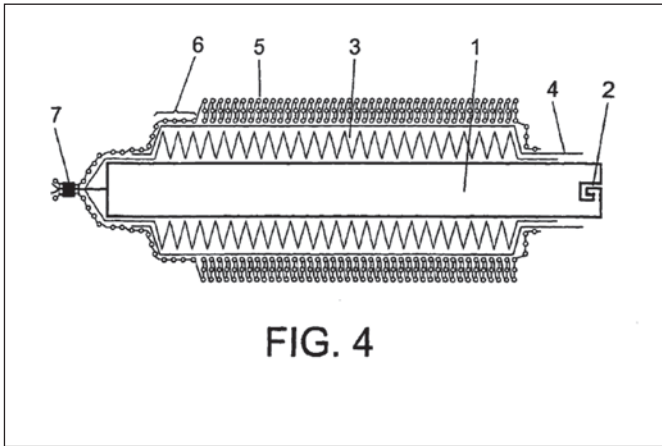


FIG. 4

Patente europea EP 1378170B1



Máquina Aplicadora de Coffinet



Embutidos realizados con Coffinet

Como ejemplo de algunas invenciones protegidas mediante patente y comercializadas por Viscofan se puede destacar las salchichas con “shadow-print”, donde la propia tripa puede servir también de máscara en el proceso de ahumado de la salchicha para formar sobre la piel del embutido diversas imágenes promocionales.

Otro ejemplo de invención bajo patente es la máquina aplicadora de COFFINET, que permite aplicar simultáneamente la envoltura del producto cárnico y una malla exterior.


LA INTERNACIONALIZACIÓN

Viscofan está volcada hacia el exterior, con centros de producción de envolturas en España, Alemania, Brasil, China, Estados Unidos, México, República Checa, Serbia, Bélgica y Uruguay, 14 oficinas y una comercialización que abarca 100 países. Con una presencia internacional tan relevante, resulta fundamental la protección de sus activos intangibles en todo el mundo, utilizando con frecuencia la vía PCT (Patent Cooperation Treaty), procedimiento administrado por la OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual) que facilita la presentación de solicitudes de patente en gran parte de los estados del mundo.


UNA DIVERSIFICACIÓN INNOVADORA

En 1990 Viscofan adquirió la firma alemana Naturin, dentro de la cual se ha desarrollado la unidad de negocio “Viscofan BioEngineering”, localizada en Weinheim (Alemania). Sus actividades se centran en la producción a nivel industrial de



			
(12) UTDRAG			
(19) NO	(21) 20034101	(13) L	
(51) Int Cl ⁷	A 22 C 13/00		
Patentstyret			
(21) Søknadsnr	20034101	(86) Int. inng. dag og	
(22) Inng. dag	2003.09.15	søknadsnummer	2002.03.12, PCT/E502/00111
(24) Lovdag	2002.03.12	(85) Vårerklæringssdag	2003.09.15
(41) Alm. tilg.	2003.11.13	(90) Prioritet	2001.03.15, ES, 0160662
(71) Søker	Viscofan SA, Iturrama, 23 Entreplanta, 31007 Pamplona, ES		
(72) Oppfinner	Juan-Luis Arias López, 31007 Pamplona, ES		
(74) Fullmektig	Oslo Patentkontor AS, 0306 Oslo		
(54) Benevnelse	Dobbelt omslag med nett for matprodukter og fremgangsmåte for produksjon av samme		
(57) Sammendrag			

Documento de Patente noruego de Viscofan

			
(19) 中華民國智慧財產局			
(12) 發明說明書公開本		(11) 公開編號: TW 201217520 A1	
(43) 公開日: 中華民國 101 (2012) 年 05 月 01 日			
<hr/>			
(21) 申請案號: 100134007	(22) 申請日: 中華民國 100 (2011) 年 09 月 21 日		
(51) Int. Cl.:	C12M3/06 (2006.01)	C12M3/00 (2006.01)	
(30) 優先權: 2010/10/08	世界智慧財產權組織 PCT/EP2010/065100		
(71) 申請人: 萊萃思維斯柯凡公司 (德國) NATURIN VISCOFAN GMBH (DE)	德國		
(72) 發明人: 許密特 維莫 SCHMIDT, TIMO (DE); 賈斯特 洛沙 JUST, LOTHAR (DE); 貝克 霍傑 BECKER, HOLGER (DE)			
(74) 代理人: 陳長文			
申請實體審查: 無 申請專利範圍項數: 11 項 圖式數: 8 共 30 頁			
<hr/>			
(54) 名稱	細胞培養插管		

Documento de patente taiwanés de Viscofan



Membrana de colágeno Viscofan para uso biomédico

colágeno de origen bovino y su transformación en productos para la biología celular y la investigación básica en el campo médico, principalmente medios de cultivo para células madre e ingeniería de tejidos.

LAS CLAVES DEL ÉXITO EMPRESARIAL

Viscofan reúne las características esenciales para el triunfo en un entorno tan turbulento como en el que nos encontramos: desarrollo de una tecnología propia protegida mediante patente, internacionalización y diversificación. Estos tres elementos le han permitido triunfar mundialmente a pesar de las desfavorables circunstancias de los últimos años.