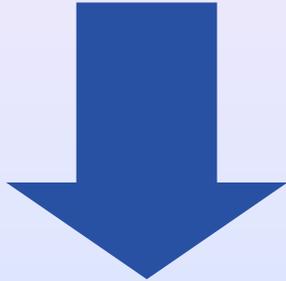




# Propiedad Industrial y Gastronomía

**Elena Borque Sanz– Técnico Superior Examinador (OEPM)**

# CREACIONES DE LA MENTE



**PROPIEDAD  
INTELECTUAL**

**Derecho de autor  
(Copyright)**



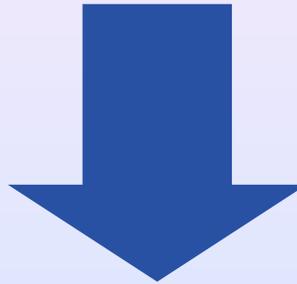
**PROPIEDAD  
INDUSTRIAL**



**OEPM otorga TÍTULOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL**

**MONOPOLIO**

# CREACIONES DE LA MENTE



## PROPIEDAD INDUSTRIAL



### INNOVACIONES TÉCNICAS

- PATENTES
- MODELOS DE UTILIDAD



### INNOVACIONES ESTÉTICAS

#### DISEÑOS



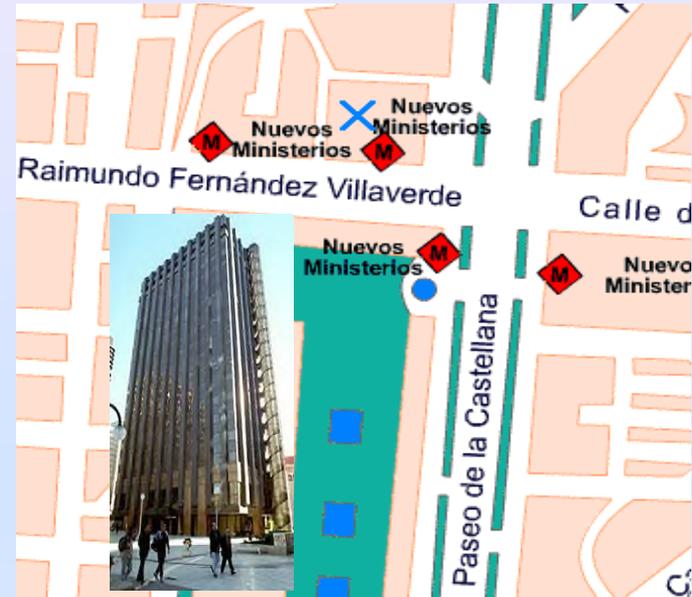
### SIGNOS DISTINTIVOS

- MARCAS
- NOMBRES COMERCIALES





Paseo de la Castellana, 75  
28071 Madrid  
ESPAÑA  
Telf.: 902 157 530  
[informacion@oepm.es](mailto: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 patentabilidad.
- 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.º de publicación: **ES 2 092 965**

21 Número de solicitud: 9500953

51 Int. Cl.º: 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

# 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

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:

- |                         | <i>% en peso</i>                                       |
|-------------------------|--|
| - 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)                                 |
| <br>                    |  |
| - Agua .....            | según viscosidad hasta el parámetro "viscosidad 25"    |
| - Zumo de limón ....    | cantidad suficiente para control del pH entre 3,8 y 4. |

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

[ES2132039 B1](#)

[ES2092965B1](#)

gazpacho envasado, marca **ALVALLE®**

# 1. Patentes e instrumentos de cocina

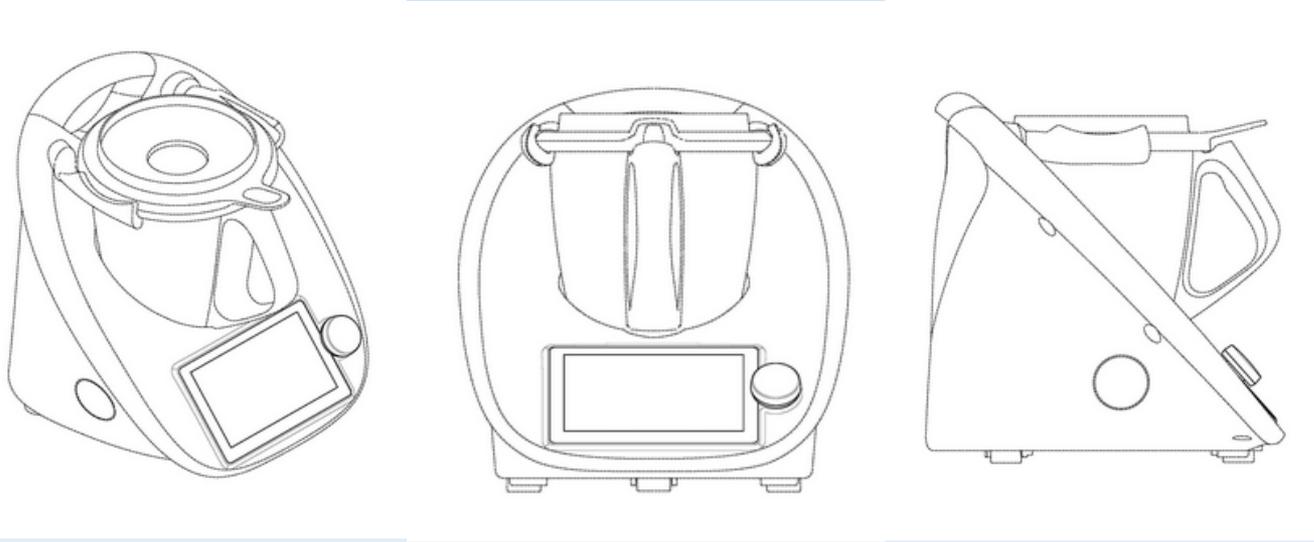
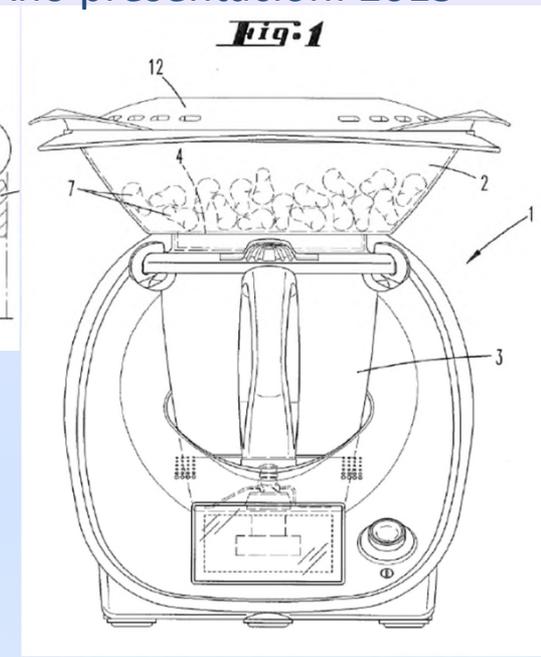
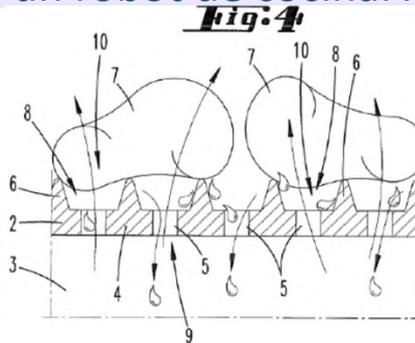
## ejemplo de protección múltiple

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

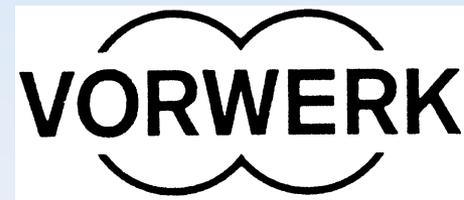
ES 2 767 360 T3

### 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).



M0793074(7)  
VORWERK ESPAÑA S A



## 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](http://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**

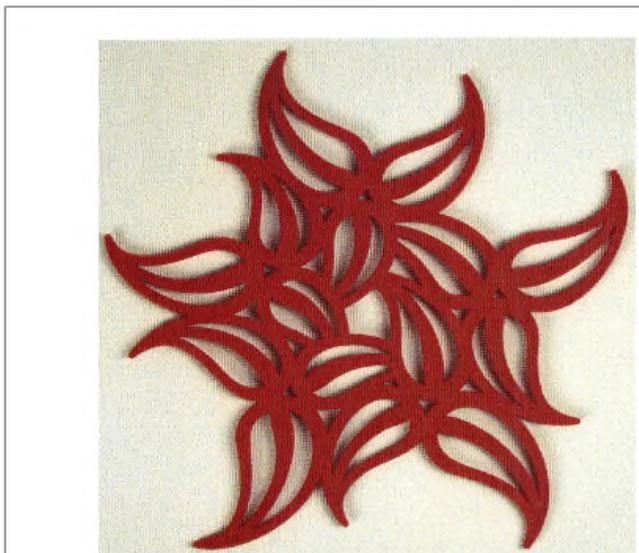
**7. EDIFICIOS**

# 3.1 ejemplos\_ utensilios de mesa y cocina



prior figurative trademark  
CTM 998450

001151062-0003



Salvamantel

006181566-0001



Botellero

Indicación del producto

Otros utensilios de mesa

Indicación del producto

Botelleros [utensilios de mesa]

## 3.2\_envases



## 3.2\_envases

# presentación de un conjunto de embalaje



## 3.3\_alimentación



*Telepizza 2015*

# 3.3\_alimentación presentaciones

2010



## 3.3\_alimentación dulces

### Bollería



### Turrón 2011 (Torrans Vicens)



## 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



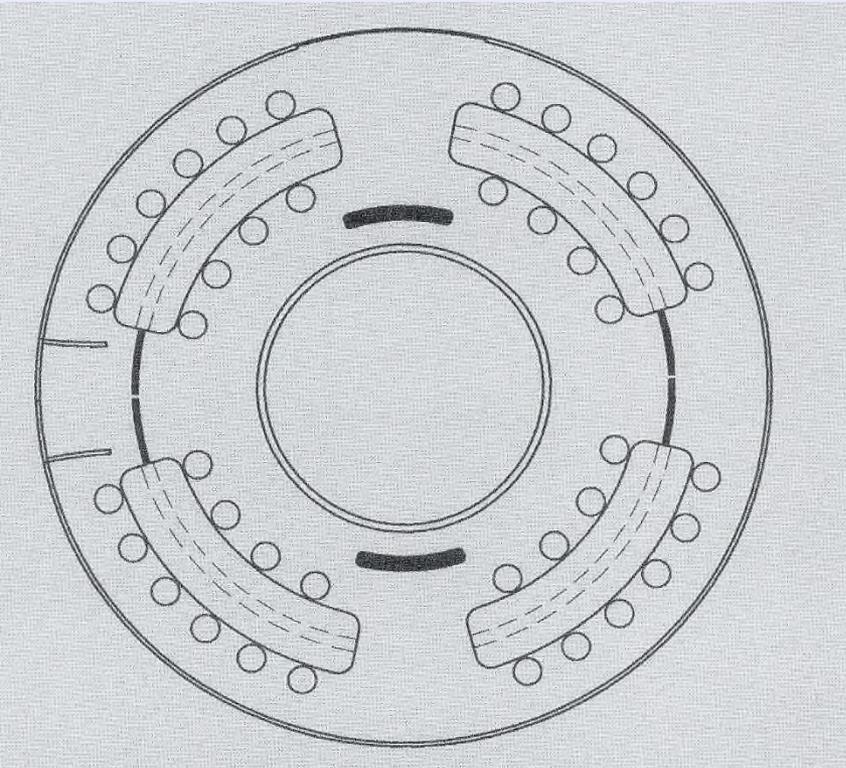
D0523987  
Interior 2

## 3.4\_ambientes y decoración Peggy Sue\_exterior

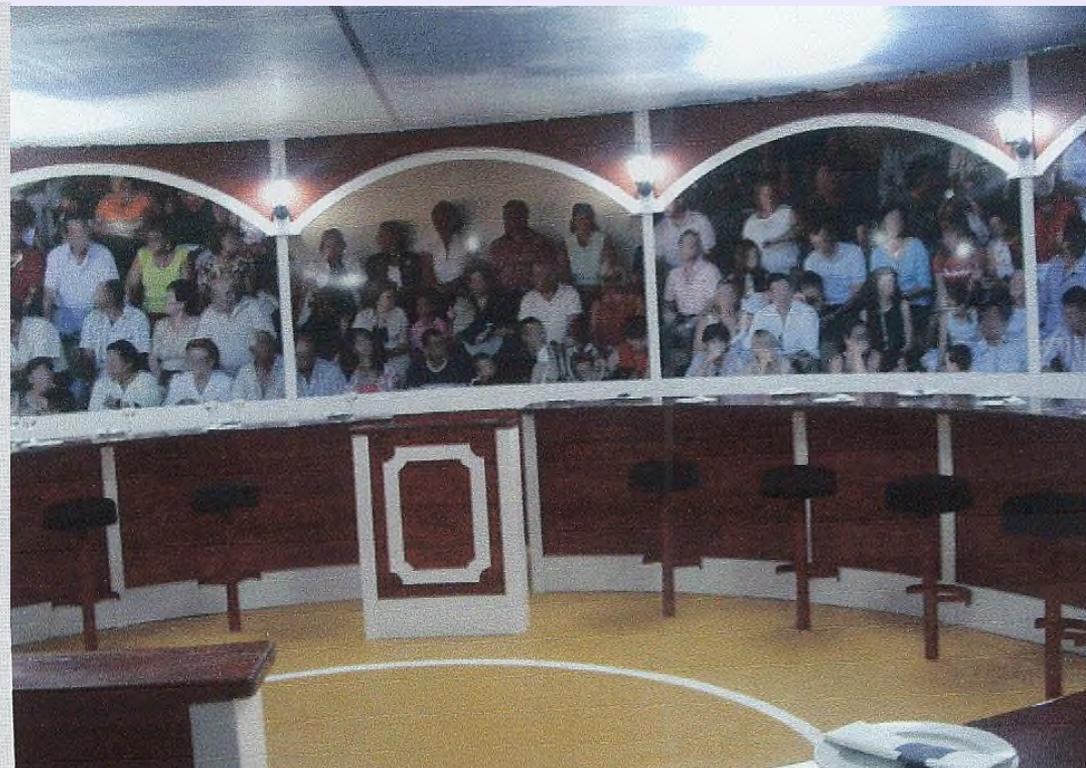


D0523987  
exterior

## 3.4\_ambientes y decoración

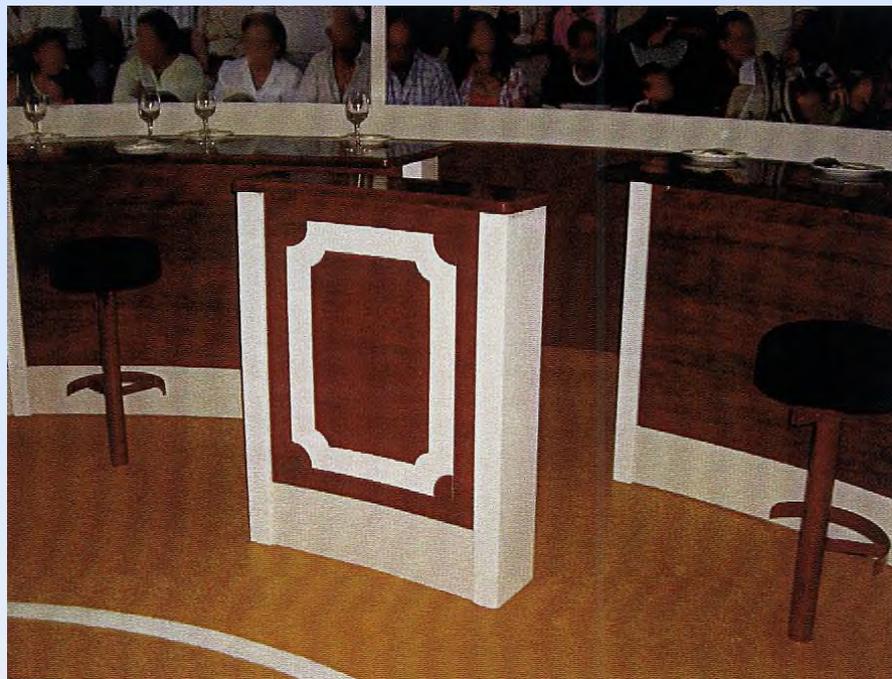


planta del restaurante



interior

## 3.4\_ambientes y decoración

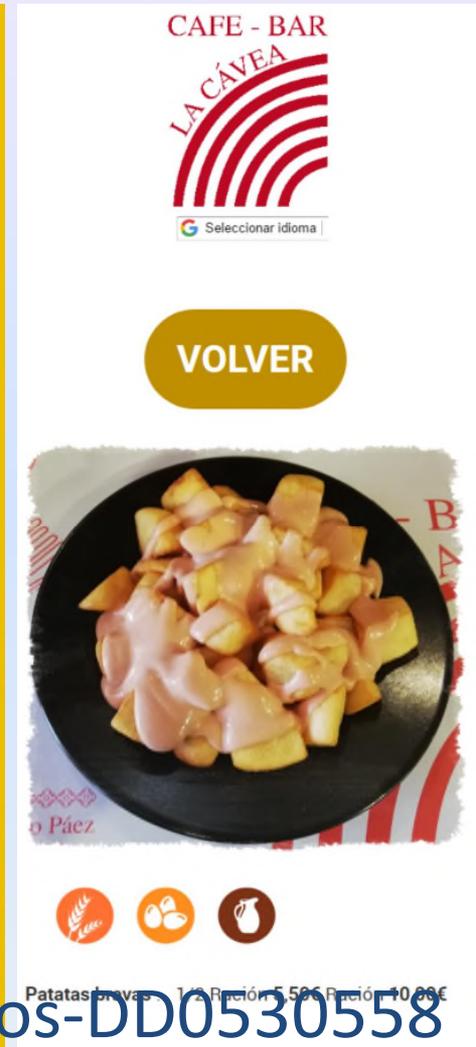
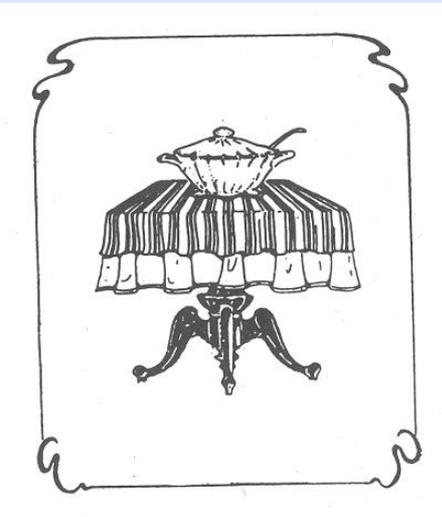


D0507177

## 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



## 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 patentabilidad.
- 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 sí 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.

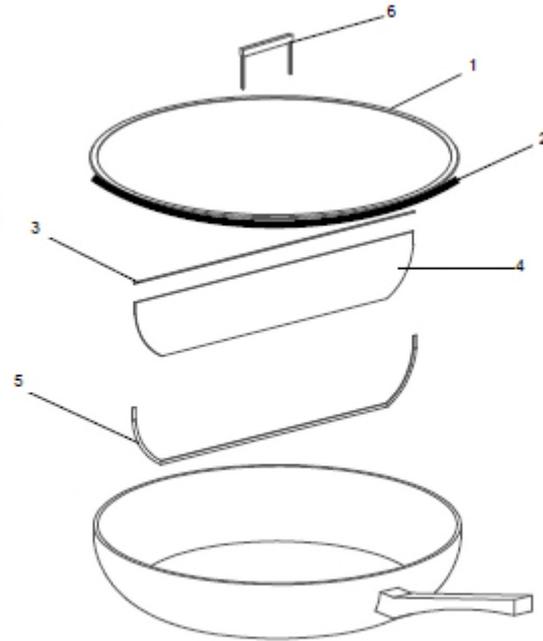


FIG. 1

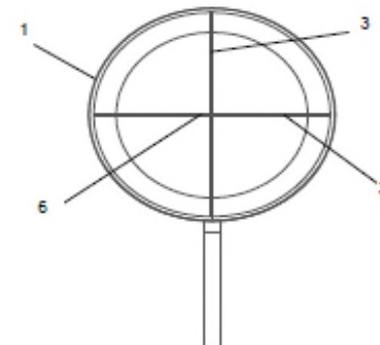
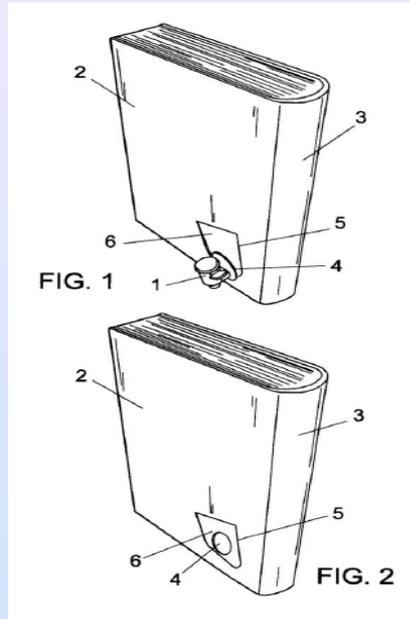


FIG. 5

# 4.2\_envases



① Número de publicación: **1 076 373**  
 ② Número de solicitud: U 201101208  
 ③ Int. Cl.:  
**B65D 33/00 (2006.01)**

④ SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD U

⑤ Fecha de presentación: 19.12.2011

⑥ Solicitante/s:  
**BODEGUEROS ASOCIADOS DO CONDADO, S.L.**  
 Polígono Industrial San Ciprián de Viñas, s/n  
 o/ 1, Sector C1 - Parc. D-41  
 32911 San Ciprián de Viñas, Ourense, ES

⑦ Fecha de publicación de la solicitud: 29.02.2012

⑧ Inventor/es: Castro Canton, José y  
 Cid Conde, Luis

⑨ Agente: Fernández Fanjul, Fernando

⑩ Título: Envase para vino y otras bebidas.

ES 1 076 373 U

## REIVINDICACIONES

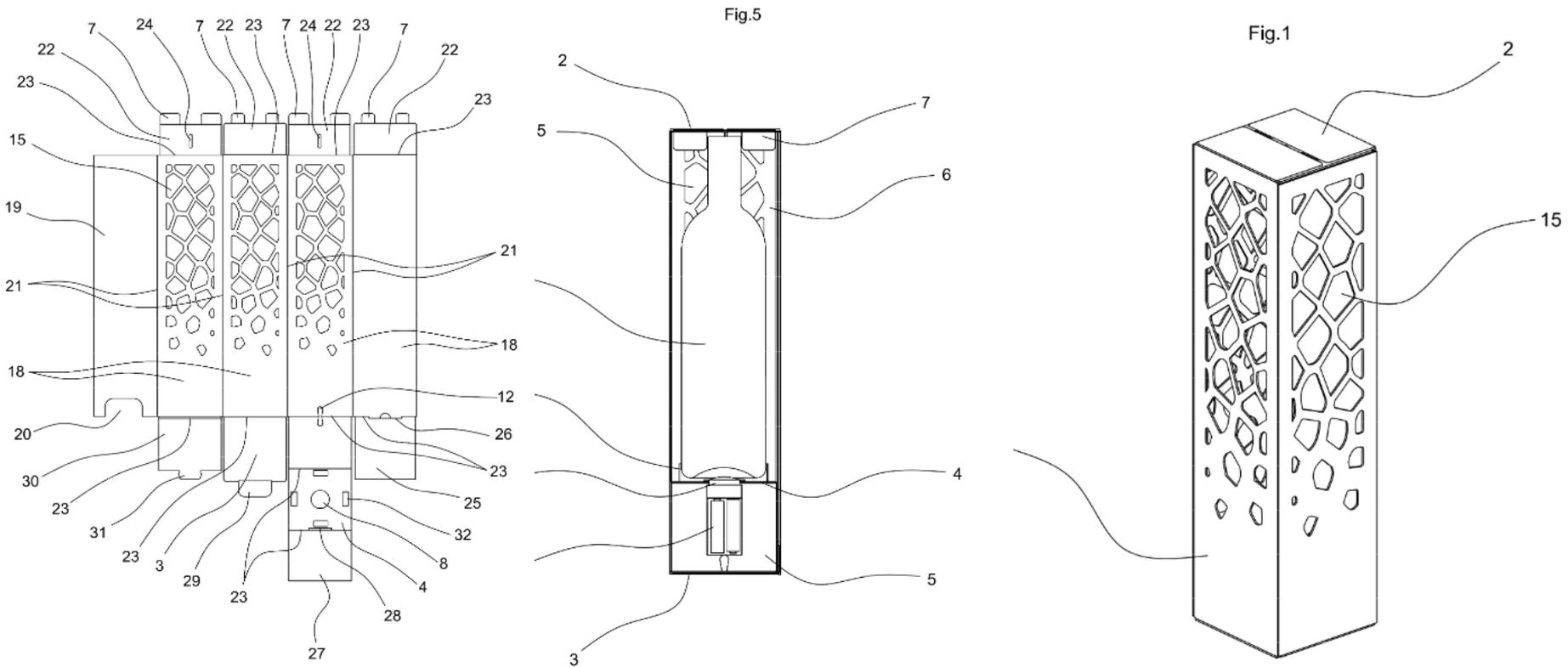
5 1. Envase para vino y otras bebidas, que siendo del tipo de los que comprenden una bolsa flexible con un grifo de dispensado del vino o bebida de que se trate, y cuya bolsa va alojada en una caja de cartón o material similar con un orificio para la emergencia del grifo y permitir el dispensado del vino, se **caracteriza** porque dicha caja adopta una configuración en forma de libro, una de cuyas cubiertas está afectada del orificio para la emergencia del grifo de dispensado, estando dicha caja en forma de libro dotada de una serigrafía que proporciona un óptimo acabado en su aspecto para permitir su almacenaje y uso en cualquier librería, estante u otro lugar de una vivienda, conjuntamente con otros libros u objetos, previo empuje y ocultación al interior del grifo.

10 2. Envase para vino y otras bebidas, según reivindicación 1, **caracterizado** porque en correspondencia con el orificio de emergencia del grifo se ha previsto un sector troquelado que posibilita esa introducción y ocultación del grifo o bien la extracción del mismo para el dispensado del vino.

# 4.2\_envases

## U201831150\_contenedor transformable en lámpara

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



## 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 18° - 22° 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

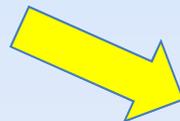
6 - Nuevo **condimento alimentario** de acuerdo con la reivindicación 5 caracterizado por que el porcentaje de los ingredientes es el siguiente:

- 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 utilizará uno u otros tipos en función de las propiedades organolépticas deseadas en el producto alimentario final: **dulces, salados, integrales**, y opciones **para celíacos** 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 mejorantes 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



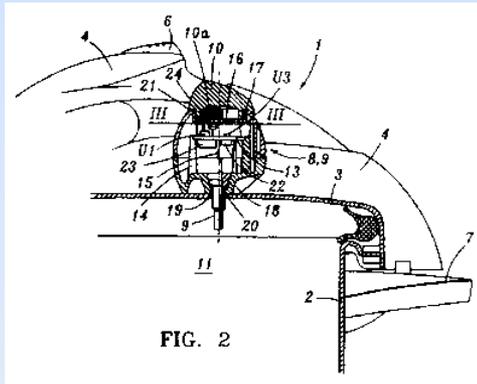
CONCESIÓN: **5 meses**

DURACIÓN DE LA PROTECCIÓN:

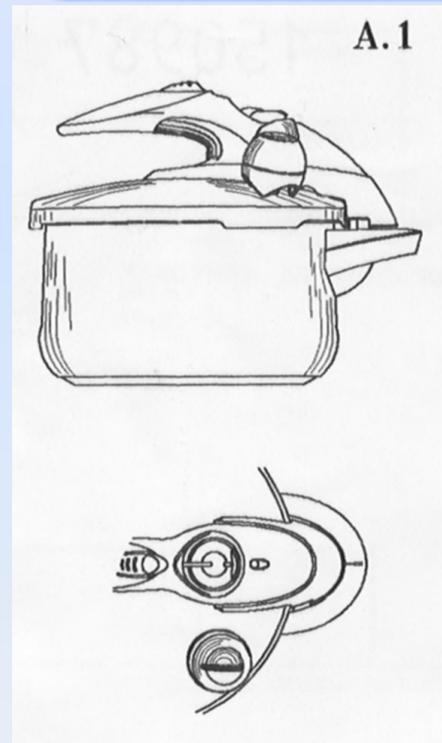
**10 años**

# 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



**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

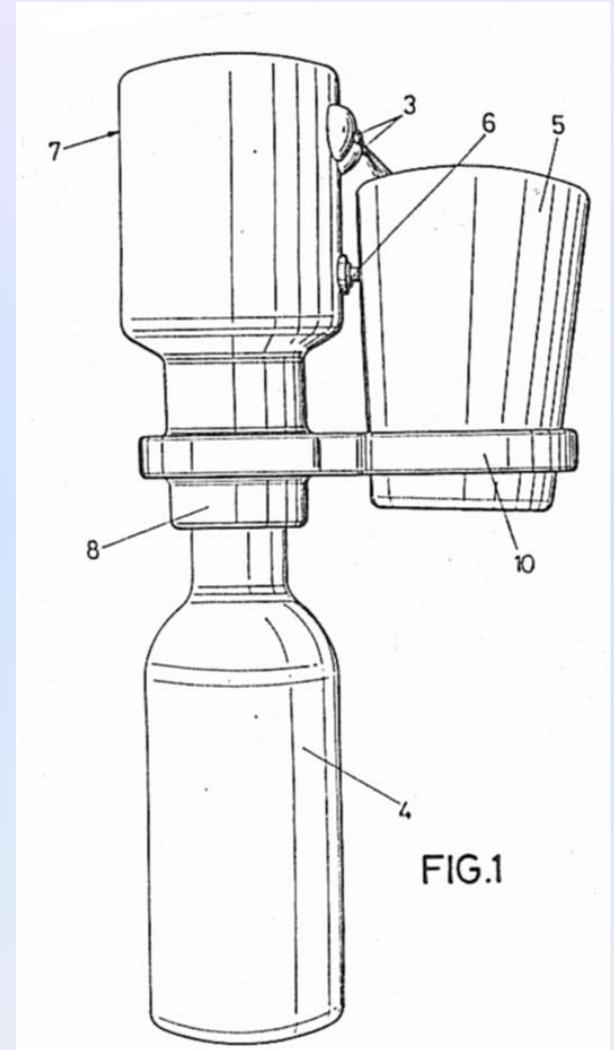
CARÁCTER  
DISUASORIO

# 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)***