



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, que aportó en 2023 aproximadamente el 9% del PIB nacional y 2.394.353 empleos (11,3% del total). Además, se trata de una industria exportadora, que supuso el 18,5 % de las exportaciones españolas de bienes⁽¹⁾, siendo la Unión Europea su principal mercado.

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

⁽¹⁾Fuente: *Observatorio Agroalimentario Cajamar.2023*

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

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

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

Contenido

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

Calidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4585051	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD [JP]; UNIV TOKYO [JP]	Saltiness enhancing agent, salty seasoning, food or drink, method for producing food or drink, and method for reducing salt in food or drink
EP4615232	SMITH ROCKWELL ARTHUR [AU]	Food products and methods of preparation
EP4613105	SYNERGY IN FOOD INNOVATION B V [NL]	A dough product enriched with plant protein
EP4609727	NAGASE VIITA CO LTD [JP]	Composition for improving mouthfeel, food/beverage product composition and method for producing same, and method for improving mouthfeel
EP4580424	APEEL TECH INC [US]	Coating compositions including co-surfactants
EP4602926	MORIYAMA KOJIRO [JP]	Method for providing composition for adding flavor/aroma, and device used in same
EP4590126	APEEL TECH INC [US]	Coating compositions comprising monoglycerides of a C4-C28 fatty acid and alkyl esters of a C8-C20 fatty acid
EP4609724	SAN EI GEN FFI INC [JP]	Acid-resistant gardenia blue preparation
EP4588360	AMANO ENZYME INC [JP]	Enzyme agent for reducing floury tastelessness of plant-derived beverage or food or plant-derived beverage or food material
EP4582549	AMANO ENZYME INC [JP]	Phenylacetaldehyde production method and use application thereof
WO2025168735	DSM IP ASSETS BV [NL]	Solid formulations comprising carotene derivatives
WO2025172477	LANTMAENNEN EK FOER [SE]	Combination product suitable for celiac patients, comprising a gluten containing flour and an additive

VOLVER A
CONTENIDO

Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4595761	FARM&DLE INC [KR]	Frozen product including source and garnish and method of manufacturing same
EP4615768	LIVA BIO PROTECTION TECH LTD [IL]	A water-soluble carrier device, food protection article, food products comprising the same and methods
EP4615767	LIVA BIO PROTECTION TECH LTD [IL]	A carrier device, food protection article, food products comprising the same and methods
EP4613267	FUJI CAPSULE CO LTD [JP]	Water-filled capsule and manufacturing method thereof
EP4587337	RYP LABS INC [US]	Freshness enhancing labels, sheets, and sachets
ES3033632	UNIV VALLADOLID [ES]	Nanomaterial based on oligomers of chitosan, carboxymethylcellulose and alginate and use (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES3033535	BROCAL LOZANO CONSTANTINO [ES]	Packaging procedure for fresh pollen and fresh bee bread (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A
CONTENIDO

Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4616716	EGGNOVO S L [ES]	Process of a protein powder
EP4609718	TETRA LAVAL HOLDINGS & FINANCE [CH]	Method and system for producing a liquid food product
EP4616722	AMANO ENZYME INC [JP]	Method for producing plant-based foods and beverages
EP4583751	IB APPLIANCES US HOLDINGS LLC [US]	Air fryer with rib, divider detection, and divider ejection
EP4610353	AMANO ENZYME INC [JP]; AMANO ENZYME U S A CO LTD [US]	Emulsifiability improving agent and foamability improving agent for liquid composition containing vegetable protein and oil/fat
EP4590127	KODIAK SCIENCES INC [US]	Method of concentrating a solution or formulation
EP4585408	NOFORM S R L [IT]	Improved de-oxidation method and apparatus
EP4595771	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Fermented product production process and production device
EP4593635	CRUSH DYNAMICS INC [CA]	Process for converting pomace derived from wineries into a food ingredient and product
EP4586868	HENNY PENNY CORP [US]	Automated food frying systems
EP4602920	GRIESSON DE BEUKELAER GMBH & CO KG [DE]	Dough mass, vegan egg pastry substitute, manufacturing process for the dough mass and production process for the vegan egg pastry substitute
EP4616723	NPK INC [KR]	Grain-fermented enzyme having gluten-degrading ability, method for producing same, and food composition comprising same
EP4578291	TETRA LAVAL HOLDINGS & FINANCE [CH]	Method and system for producing a liquid food product
EP4616719	AMANO ENZYME INC [JP]; AMANO ENZYME U S A CO LTD [US]	Method for producing textured vegetable protein
EP4611555	YISSUM RES DEV CO OF HEBREW UNIV JERUSALEM LTD [IL]	Composition for beverage clarification
EP4586822	TENDER FOOD INC [US]	Plant and animal cell blended meat products and methods of producing the same
EP4609716	BREAD FREE S L [ES]	Method for preparing a flour that is suitable for coeliacs
EP4613101	AJINOMOTO KK [JP]	Dough composition and gluten-free dough products produced therefrom
WO2025191073	MAGIE HOLDING B V [NL]	Emulsifying composition comprising brewer's spent grains and method of preparing and use of the emulsifying composition
WO2025190684	HECHELAF REDA [ES]	Fried grain of couscous and preparation method thereof

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO2025172244	HERBSTREITH & FOX GMBH & CO KG PEKTIN FABRIKEN [DE]	Method for modifying functional plant fibers
WO2025149489	BABYLAT AG [CH]	System for preparing fortified milk compositions and uv measurement head for uv-based milk analysis
WO2025172257	HERBSTREITH & FOX GMBH & CO KG PEKTIN FABRIKEN [DE]	Brightened functional vegetable fiber
WO2025153552	EDONIA [FR]	Textured food product made from microalgae
WO2025168558	NESTLÉ SA [CH]	Plant-based composition comprising heat stable canola protein
ES1322197	FUND CENTRO TECNOLOGICO DA CARNE [ES]	Food ingredient based on defatted flour of tenebrio molitor l. Larvae and food products (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES3033415	MORENO ORTUNO ANGEL [ES]	Food product of honey and nuts on sugar-free dough and procedure for obtaining it (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES3037168	ASOCIACIÓN EMPRESARIAL CENTRO TECNOLOGICO NAC AGROALIMENTARIO EXTREMADURA CTAEX [ES]	Method for obtaining a grape pomace extract and food product comprising said extract (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A
CONTENIDO

Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4590122	DEGESCH AMERICA INC [US]	Gas monitoring device
EP4595762	OLTMER FOOD CORP GMBH [DE]	Method and apparatus for maturing raw sausage and/or raw ham
EP4599683	PIOVAN SPA [IT]	Method and device for conveying food products
EP4606286	SAMSUNG ELECTRONICS CO LTD [KR]	Food storage container and refrigerator comprising same
WO2025146494	KERRY GROUP SERVICES INTERNATIONAL LTD [IE]	Dry preservation system
WO2025195774	MASCHB SCHOLZ GMBH & CO KG [DE]	Method for thermally treating a product by means of steam in an autoclave having condensate discharge
WO2025181130	COOKAL SAS [FR]	Appliance and method for cooking food using alcohol
WO2025153425	ADVENTURE MENU S R O [CZ]	Method of vacuum drying of cooked food
WO2025168358	PRODUCTOS AGROVIN S A [ES]	Apparatus and method of ultrasound-aging of alcoholic beverages, and obtained aged-alcoholic beverage
ES132161	DENIA JIMENEZ ANDRES [ES]; CIFO LOPEZ BEATRIZ [ES]	Composition from the skin, peel or kernel of the pistachio (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A
CONTENIDO

Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4598363	GEN MILLS INC [US]	High protein, low net carbohydrate soft snack and methods of making
EP4585050	ZOE LTD [GB]	Food composition and uses thereof
EP4593638	UNIV TEXAS TECH SYSTEM [US]; 3I BIOTECHNOLOGIES LLC [US]	Micronutrient delivery to gum pocket
EP4617358	MUSHBITES ALIMENTOS LTDA [BR]	Mycelial biomass, mycelial biomass production process, use of mycelial biomass in the production of food products, mycelial biomass-based food products and process for producing same
EP4615236	CARGILL INC [US]	Strains of leuconostoc citreum, their use for producing fermented vegan desserts, especially such comprising fermented pea proteins and vegan desserts comprising fermented pea protein and said strains
EP4608176	PHARMANUTRA S P A [IT]	Nutraceutical composition for use in the treatment of post covid-19 chronic fatigue / fatigue
EP4593616	CARGILL INC [US]	Oleosome composition
EP4598379	INNOVATIVE FLOURS LLC [US]	Protein-complexed mct oil, method of manufacture, and food products made therefrom
EP4583726	UNIV BRITISH COLUMBIA [CA]	Microparticle compositions comprising dietary fibers, methods of making, and use thereof
EP4616718	KARES UP [FR]	Nutritional supplement in gel form
EP4584384	UNIV CALIFORNIA [US]	Microorganisms for the production of low-calorie sugars
EP4599690	ROQUETTE FRERES [FR]	Resistant & slow digestible saccharide oligomers
EP4605520	BACONBIO LLC [US]	Compositions and methods relating to adipocyte production
EP4608173	CELLA FARMS INC [US]	Carrier and filler food compositions with high protein and low lipid content
EP4578294	ETI GIDA SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI [TR]	Development of a plant-based functional food input
EP4585054	HAINAN XINGZHENG NUTRITION ENG CO LTD [CN]	Nutritional composition for alzheimer's disease population or high-risk population, and preparation method therefor
EP4580429	INDYVIT AG [CH]	Method and system for personalised manufacturing of nutritional supplements
WO2025196273	DSM IP ASSETS BV [NL]	Combination of mixtures of hmos with mfgm and their use
EP4578298	MORITA KAGAKU KOGYO [JP]	Novel combination of steviol glycosides

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4577048	TEKNOLOGIAN TUTKIMUSKESKUS VTT OY [FI]	Method for production of cell-cultured ingestion products
EP4598369	JUPENG BIO HK LTD [HK]	Extraction of nutrient supplement product using enzyme digestion of cell mass
EP4577056	PURE BRANDS INC [US]	Protein beverage composition for nutritional consumption with neutral to basic ph and low detectability
EP4599691	NOBLE BOOST B V [NL]	Method for improving the bioavailability of functional food products
EP4618769	CALOWRY INC [CA]	Calorie-reduced chocolate product comprising hydrated dietary fiber and methods for producing same
EP4578296	AIR LIQUIDE [FR]	Malt production method and method for improving antioxidant activity of malt
WO2025196272	DSM IP ASSETS BV [NL]	Combination of mixtures of hmos with mfgm and their use
WO2025191061	NESTLE SA [CH]	Diets and compositions for improving or maintaining cardiovascular health
WO2025162549	SYMRISE AG [DE]	Sugar-reduced consumables containing hesperetin
WO2025163063	VIVICI B V [NL]	A nutrition bar
WO2025172244	HERBSTREITH & FOX GMBH & CO KG PEKTIN FABRIKEN [DE]	Method for modifying functional plant fibers
WO2025172257	HERBSTREITH & FOX GMBH & CO KG PEKTIN FABRIKEN [DE]	Brightened functional vegetable fiber
WO2025172511	SIMPLY NO WASTE SWE AB [SE]	Process of extracting nutrients from avocado seeds and a product thereof
WO2025149489	BABYLAT AG [CH]	System for preparing fortified milk compositions and uv measurement head for uv-based milk analysis
WO2025157986	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV [NL]	Process for the preparation of a nutritional composition
WO2025191059	NESTLE SA [CH]	Diets and compositions for improving or maintaining cardiovascular health
ES1321987	EPI 10 SALUD S L [ES]	Food supplement (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES3031589	FUND PUBLICA ANDALUZA PROGRESO Y SALUD M P [ES]; CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION [ES]	Hydroxycitrate for muscle regeneration (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A
CONTENIDO

Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
NO SE HAN RECUPERADO DOCUMENTOS PUBLICADOS EN EL PERIODO CUBIERTO POR EL PRESENTE BOLETÍN		

[VOLVER A CONTENIDO](#)

Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4590135	LAJOIE OY [FI]	Sweetener composition, food product and method for producing a food product
EP4595773	AJINOMOTO KK [JP]	Composition for foods
EP4604743	VITAKEY INC [US]	Formulated food products
EP4613109	AJINOMOTO KK [JP]	Method for improving flavor
EP4606225	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Direct fire grilled whole chicken breast food and method for manufacturing same
EP4615244	STEAKHOLDER FOODS LTD [IL]	Multilayered seafood-emulating consumable
EP4601488	CARGILL INC [US]	Vegetable spread with cocoa butter
EP4586828	PRIMIEN COVATION LLC [US]	Compositions comprising and methods of using 1,3-propanediol to improve sweetness and/or reduce bitterness of sweeteners
EP4606224	PEPSICO FOODS CHINA COMPANY LTD [CN]	Meat-containing puffed foodstuff and preparation method therefor
EP4580418	KELLANOVA [US]	Composition and method of making a gel system for vegan meat analogs
EP4609725	AJINOMOTO KK [JP]	Agent for enhancing saltiness or suppressing off-flavor
EP4608168	COCA COLA CO [US]	Sweetness and taste improvement of non-sucrose sweeteners with d-sugars or l-sugars
EP4578293	MORINAGA & CO [JP]	Soft candy and soft candy production method
EP4588360	AMANO ENZYME INC [JP]	Enzyme agent for reducing floury tastelessness of plant-derived beverage or food or plant-derived beverage or food material
EP4588353	FOREVERLAND FOOD SRL [IT]	Process for the production of carob powder
EP4585052	AJINOMOTO KK [JP]	Oil/fat sensation enhancing agent
EP4616722	AMANO ENZYME INC [JP]	Method for producing plant-based foods and beverages
EP4585694	AMANO ENZYME INC [JP]	Method for producing processed plant protein-containing composition
EP4593620	WNWN FOOD LABS LTD [GB]	Cocoa-free chocolate compositions and products and methods for producing same
EP4601483	FIRMENICH INCORPORATED [US]	Beta-cyclodextrin and its use to modify flavor
EP4590133	COCA COLA CO [US]	Enhanced hydration beverages with improved taste

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4615234	RICH PRODUCTS CORP [US]	Toppings, creams, and culinary compositions comprising micellar casein
EP4620311	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Method for producing retort food broth composition having enhanced aroma and flavor
EP4580425	RAISIO NUTRITION LTD [FI]	Non-dairy pudding with high oat content
EP4578295	OTSUKA PHARMA FACTORY INC [JP]	Carbonated jelly beverage
EP4595772	FUJIFILM CORP [JP]	Fat-simulating composition, and meat substitute
EP4577059	FIRMENICH INCORPORATED [US]	Taste modifying compositions and uses thereof
EP4601480	PAWCO FOODS INC [US]	Plant-based food compositions
EP4593628	CH4 GLOBAL INC [US]	Seaweed feed products and methods for processing seaweed
EP4580417	CARGILL INC [US]	Sweet cocoa powders
EP4618775	MARS INC [US]	Three-dimensional modeling of mixtures for determining activation level of taste receptors
EP4616719	AMANO ENZYME INC [JP]; AMANO ENZYME U S A CO LTD [US]	Method for producing textured vegetable protein
EP4618773	BIOCORE AGRI LTD [GB]	Fish hydrolysate composition and methods of preparing the same
EP4613101	AJINOMOTO KK [JP]	Dough composition and gluten-free dough products produced therefrom
WO2025158082	UNIV LEUVEN KATH [BE]	Soybean based emulsified composition
WO2025176383	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Packaged emulsified food product
WO2025157817	GIVAUDAN SA [CH]	Crustacean seafood analogs
WO2025149518	INTACT [FR]	Beta-glucan-rich cereal plant-based beverage
WO2025176866	FLORA FOOD GLOBAL PRINCIPAL B V [NL]	Edible oil-in-water emulsion stable in cold acidic conditions
WO2025172491	GIVAUDAN SA [CH]	Compositions comprising honey truffle protein
WO2025168835	SYMRISE AG [DE]	Betaine as masker for undesirable off-notes in a dairy and/or plant-based foodstuff
WO2025190684	HECHELAF REDA [ES]	Fried grain of couscous and preparation method thereof
WO2025153552	EDONIA [FR]	Textured food product made from microalgae
WO2025181075	DOUWE EGBERTS BV [NL]	Beverage product
WO2025186217	THE CULTIVATED B GMBH [DE]	Animal collagen from non-animal sources
WO2025181071	DOUWE EGBERTS BV [NL]	Process for manufacturing a product for preparing a beverage
WO2025181349	PALEO B V [BE]	Food comprising fish myoglobin

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES3037283	ASOCIACIÓN DE INVESTIGACIÓN CENTRO TECNOLÓGICO NAC DE LA CONSERVA [ES]	Method for extracting soluble and/or insoluble fibers from fruit and vegetable remains (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES3037171	UNIV VALENCIA POLITÉCNICA [ES]	Procedure for obtaining an emulgel and emulgel obtained by said procedure (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES3036786	TRENDING CORP S L [ES]	Procedure for preparing an edible fruit and/or vegetable product with a gummy texture (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)

VOLVER A CONTENIDO

NOTICIAS

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Envasado

El nuevo proyecto GRECO desarrollará bioplásticos más ecológicos y seguros para envases alimentarios

AIMPLAS participa en este proyecto europeo desarrollando copolímeros de PLA mediante extrusión reactiva y produciendo aditivos mediante mecanoquímica.

El nuevo proyecto **GRECO**, financiado por el programa Horizonte Europa, ofrecerá envases alimentarios innovadores, de base biológica, biodegradables y reciclables, basados en nuevos copolímeros de PLA, recubrimientos funcionales, aditivos y catalizadores ecológicos. GRECO tiene como objetivo demostrar la viabilidad del ciclo de vida y la viabilidad tecnoeconómica de cadenas de valor de bioplásticos más ecológicas y seguras para el sector del envasado de alimentos, basándose en una estrategia de diseño seguro y sostenible desde el origen.

La reunión de lanzamiento del proyecto GRECO se celebró en Valencia, en **AIMPLAS**, el Instituto Tecnológico del Plástico, los días 16 y 17 de junio de 2025. **European Bioplastics** y sus miembros, entre ellos **TotalEnergies Corbion**, **AIMPLAS** e **INNOTECH COEXPAN-EMSUR**, forman parte de los 22 socios que se han unido para desarrollar e implementar envases alimentarios innovadores, de base biológica, biodegradables, reciclables, seguros y circulares, bajo la coordinación de la **Universidad Aristóteles de Tesalónica (AUTH)**.

Dimitrios Bikiaris (AUTH), coordinador de **GRECO**, señala:

“El proyecto GRECO se alinea con el nuevo Reglamento sobre Envases y Residuos de Envases mediante el desarrollo de copolímeros de PLA de base biológica, biodegradables y reciclables para envases alimentarios. Nuestro objetivo es crear soluciones sostenibles y circulares que reduzcan los residuos y el impacto ambiental”.

Tecnología avanzada para nuevas soluciones de envasado

A escala demostrativa y en un entorno operativo real, GRECO diseñará, demostrará y escalará materiales de envase alimentario (por ejemplo, aplicaciones flexibles y rígidas para queso, carne procesada, carne fresca, frutos rojos y frutos secos) que puedan satisfacer diversas necesidades, evitando la pérdida de humedad y aroma y aumentando la vida útil.

AIMPLAS participa en varias tareas del proyecto GRECO.

Belén Monje, investigadora principal en **Química Sostenible**, comentó:

“Estamos especialmente entusiasmados con la implementación de la extrusión reactiva (REX) como tecnología de química verde para desarrollar copolímeros de PLA a medida, seguros y sostenibles desde el diseño, y escalar su producción hasta un TRL 7”. “En concreto, la contribución al desarrollo de copolímeros de PLA mediante extrusión reactiva y a la producción de aditivos por mecanoquímica es novedosa y revolucionaria, y permitirá lograr compuestos y recubrimientos de PLA más sostenibles, de base biológica, reciclables y biodegradables”.

Los nuevos copolímeros de PLA se desarrollarán y optimizarán con herramientas de modelado que guiarán el diseño de los polímeros para mejorar su biodegradabilidad, rendimiento, tasas de producción y calidad, mediante una estrategia iterativa.

Hacia bioplásticos reciclables, compostables y certificados

Jenifer Mitja de **TotalEnergies Corbion**, afirmó:

“Como parte de GRECO, TotalEnergies Corbion está contribuyendo al desarrollo de nuevos copolímeros de PLA que ofrecen un mejor rendimiento y funcionalidad en el envasado, al tiempo que mejoran su reciclabilidad y biodegradabilidad”.

Jenifer Mitja añadió:

“Al reducir significativamente la huella de carbono, la versatilidad del PLA, su origen biológico y su amplia disponibilidad industrial lo convierten en un elemento clave para cumplir con los requisitos de rendimiento y sostenibilidad establecidos por el nuevo Reglamento sobre Envases y Residuos de Envases”.

GRECO trabajará en distintos escenarios de fin de vida (EoL), incluyendo pruebas de reciclabilidad de los polímeros y materiales de base biológica mediante reciclaje mecánico y químico (tanto en sistemas abiertos como cerrados). También se utilizarán tecnologías innovadoras de reciclaje en envases plásticos posconsumo aprobados para contacto alimentario, obteniendo poliésteres reciclados de base biológica descontaminados.

Paralelamente, se llevará a cabo una evaluación de la biodegradabilidad en condiciones aeróbicas y anaeróbicas. Los materiales desarrollados se probarán en entornos marinos, acuáticos y terrestres, así como en condiciones de compostaje industrial y doméstico. Los organismos de certificación TÜV AUSTRIA Belgium y DIN CERTCO se beneficiarán de los resultados de las pruebas de biodegradabilidad en entornos abiertos y utilizarán estos datos para planificar cambios y revisiones en sus esquemas de certificación.

El consorcio también recopilará y analizará datos cualitativos y cuantitativos sobre las necesidades y percepciones de los consumidores para determinar cómo se alinean los productos GRECO con sus valores, como la sostenibilidad, la usabilidad y la accesibilidad.

Se espera que los resultados de GRECO contribuyan de forma concreta a varios planes de acción y estrategias europeas, como la Estrategia sobre Plásticos, la Directiva sobre Plásticos de un Solo Uso, el Plan de Acción para la Economía Circular y el Reglamento sobre Envases y Residuos de Envases.

Hasso von Pogrell, Director General de **European Bioplastics**, indicó:

“European Bioplastics cree firmemente que una Estrategia de Bioeconomía de la UE con capacidad de acción debe ser una prioridad para salvaguardar la fortaleza de nuestras industrias europeas. Esto solo es posible con una fuerte colaboración entre todas las partes interesadas, mayor apoyo político y avances tecnológicos. Este proyecto es un ejemplo sobresaliente de esa colaboración y supondrá un gran avance en el desarrollo de bioplásticos circulares”.

GRECO ha recibido una financiación de 7,6 millones de euros del Programa de Investigación e Innovación Horizonte Europa de la Unión Europea, bajo el Acuerdo de Subvención N° 10117766.

Sobre AIMPLAS

En **AIMPLAS**, ayudamos a las empresas a aplicar la Economía Circular a su modelo de negocio para convertir los cambios legislativos que afectan a la industria del plástico en oportunidades para mejorar su eficiencia, reducir su impacto ambiental y aumentar su rentabilidad económica. Para ello, trabajamos e investigamos en ámbitos como el reciclado, los materiales y productos biodegradables, y el uso de biomasa y CO₂, con el objetivo de desarrollar soluciones innovadoras que ayuden a resolver los desafíos medioambientales actuales.

Fuente: Poscosecha, SPE3 / AIMPLAS

Link directo a la fuente: <https://www.poscosecha.com/aimplas/el-nuevo-proyecto-greco-desarrollara-bioplásticos-más-ecológicos-y-seguros-para-envases-alimentarios>

TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➤ Seguridad Alimentaria

MOSOLIVE 10x10

Título: Factores determinantes de la contaminación por aceites minerales en el olivar tradicional

(<https://proyectos.citoliva.es/proyecto/mosolive-10-x-10/>).

Objetivo principal: Innovar en el proceso productivo de obtención de aceites de oliva con bajos niveles de MOSH -MOAH provenientes del olivar tradicional, cuya forma de recolección difiere de otros tipos de olivares. Para ello se va a contar con herramientas TIC, que permitan detectar, registrar y/o identificar en tiempo real las incidencias que puedan originar la existencia de niveles de MOSH-MOAH, que sean de carácter externo y que no vengan determinados por el propio fruto.

Objetivos específicos:

- Identificación del origen y grado de contaminación durante las distintas fases de la cadena de producción de aceites de oliva procedentes de cultivo tradicional que, en base a experiencias previas, podrían ser los que contendrían niveles de MOSH-MOAH más elevados debido a la variedad de técnicas y circunstancias de cosecha, junto con la antigüedad de las instalaciones de extracción
- Identificación de las fases más críticas dentro del proceso productivo.
- Desarrollo e implementación de metodologías adecuadas de muestreo y extracción.
- Selección e incorporación, si procede, de materiales alternativos que permitan obtener un producto final libre de contaminación.
- Desarrollo de productos y referencias libres de MOSH-MOAH de acuerdo con los requisitos de los clientes y (futuros) requisitos legales.
- Elaboración y difusión de información sobre buenas prácticas entre el sector, los productores y los clientes. La difusión y transferencia de los resultados obtenidos es sin duda una de las prioridades del proyecto consiguiendo así lograr un mayor impacto en el ámbito local y regional. En concreto, se especifican varias actividades de divulgación y transferencia recogidas en este proyecto.

Resultados esperados:

Las mejoras alcanzadas en los procesos productivos proporcionarán una ventaja competitiva en comparación con otros competidores en lo que respecta a mercados específicos con requisitos estrictos para la presencia de MOH en los productos alimenticios (por ejemplo, Alemania o Francia). En la misma línea, las GMP y materiales/elementos pueden promover el desarrollo de soluciones a implantar en el sector, así como colaboraciones empresariales y con entidades científicas y universitarias.

Así, una vez aprobado el reglamento sobre los niveles de MOSH-MOAH, todo el sector estará fácilmente preparado para gestionar los nuevos requisitos. El desarrollo e implementación de Buenas Prácticas de Fabricación reforzará la posición de Calidad y Seguridad Alimentaria de los productores e industrias de aceites de oliva en regiones donde el cultivo es eminentemente tradicional.

Finalmente, con respecto a la contribución del proyecto sobre la neutralidad de carbono decir que para cada una de las soluciones habrá de ser evaluado este impacto, considerando siempre que las mejoras alcanzadas ayudarán a la continuidad del cultivo tradicional del olivo al dotarle de capacidad de respuesta ante la publicación de normativa sobre MOSHMOAH.

Miembros participantes:

- CITOLIVA
- INTEROLEO PICUAL JÁEN SA
- SOVENA ESPAÑA S.A.U

Duración: 2024/2025

Presupuesto total: 299.986,631€

Línea de ayudas: Funcionamiento de Grupos Operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas en el sector del olivar (Operación 16.1.3.)

Organismo financiador: El proyecto está subvencionado mediante el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), por la Junta de Andalucía a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

Fuente: CITOLIVA

Link directo a la fuente: <https://citoliva.es/mosolive10x10/>

➤ **Consumidor**

El proyecto europeo ALEHOOP demuestra el potencial de las proteínas sostenibles a partir de algas y legumbres.

Tras casi cinco años de trabajo y una financiación de 5,1 millones de euros, el proyecto europeo **ALEHOOP** ha finalizado con éxito, sentando las bases para un nuevo modelo de producción de **proteínas sostenibles** a partir de **biomasas residuales vegetales** como las macroalgas y los subproductos del procesado de legumbres.

Esta iniciativa, desarrollada por un consorcio internacional en el marco del programa Horizonte 2020 de la Comisión Europea, ha validado en plantas piloto diversos procesos de **biorrefinería verde** para obtener ingredientes de alto valor nutricional tanto para alimentación humana como animal, con una notable reducción del impacto ambiental.

Una solución innovadora desde Galicia: ANFACO-CYTMA lidera el aprovechamiento de algas de arribazón

Uno de los principales logros del proyecto ha sido la valorización de las **algas verdes procedentes de las limpiezas de los bancos marisqueros de almeja y berberecho en las Rías Baixas**, una tarea liderada por **ANFACO-CYTMA**.

Cada año se retiran de la costa más de **3.300 toneladas de esta biomasa**, con un coste económico significativo para las cofradías gallegas.

Gracias al trabajo desarrollado en el marco de ALEHOOP, ANFACO ha diseñado y validado un **proceso novedoso** que permite transformar esta biomasa en **proteínas funcionales y fibra**, aptas para su uso en **piensos acuícolas**.

El proceso incluye:

- Limpieza y flotación con microburbujas, que elimina hasta el 50 % de arenas y conchas.
- Hidrólisis enzimática, con un rendimiento del 60 % de proteína.
- Filtración y secado, para estabilizar el producto final.

Estas técnicas se han optimizado a escala laboratorio y validado posteriormente a escala piloto (TRL 6).

Además, ANFACO-CYTMA realizó una cuantificación y caracterización completa de la biomasa, incluyendo análisis nutricionales, microbiológicos y toxicológicos, y ensayó también pretratamientos de alta presión y ultrasonidos. Los resultados de su inclusión en piensos acuícolas, validados por la Universidad de Cádiz, confirman la utilidad de estas proteínas en acuicultura y demuestran su seguridad alimentaria y baja huella ambiental.

Este desarrollo no solo contribuye a la economía circular y a reducir el desperdicio de recursos marinos, sino que también mejora la salud de los ecosistemas costeros y abre nuevas oportunidades económicas para las comunidades pesqueras gallegas. La iniciativa está alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2, 12, 13 y 14.

Proteínas vegetales con baja huella de carbono

Más allá del caso gallego, el proyecto ALEHOOP ha demostrado con éxito el uso de subproductos del altramuz y otras legumbres para la obtención de ingredientes proteicos con hasta un 80 % de concentración, y su uso en alimentos funcionales y piensos para peces, aves de corral y lechones, con mejoras en indicadores de salud animal.

También se ha elaborado una guía sobre el diseño responsable de productos alimentarios y su certificación, evaluando envases sostenibles, etiquetas limpias y estrategias de confianza para el consumidor.

El Análisis de Ciclo de Vida (ACV) de los procesos desarrollados ha demostrado una reducción significativa de la huella de carbono, reforzando el papel de estas biorrefinerías como alternativa sostenible frente a las proteínas convencionales.

Sobre ALEHOOP

ALEHOOP (Biorefineries for the valorisation of macroalgal residual biomass and legume processing by-products to obtain new protein value chains for high-value food and feed applications) ha sido un proyecto financiado por la Unión Europea a través del programa Horizonte 2020 – Bio-Based Industries Joint Undertaking (BBI-JU). Su objetivo ha sido aprovechar materias primas vegetales infrautilizadas para desarrollar nuevos ingredientes proteicos, contribuyendo a una alimentación más sostenible, saludable y respetuosa con el medioambiente.

Fuente: ANFACO-CYTMA

Link directo a la fuente: <https://anfaco.es/el-proyecto-europeo-alehoop-demuestra-el-potencial-de-las-proteinas-sostenibles-a-partir-de-algas-y-legumbres/>

Nuevo informe 'La OEPM en cifras'



La Oficina Española de Patentes y Marcas ([OEPM](#)) ha publicado su informe anual "La OEPM en cifras", que ofrece una visión global de la actividad innovadora en España. Se trata de un riguroso estudio elaborado por el servicio de estadísticas que presenta datos precisos de los distintos títulos de Propiedad Industrial solicitados y publicados en nuestro país en 2024.

Es, por tanto, un documento imprescindible para conocer la evolución de la actividad inventiva española y situarla en su contexto nacional a través de las cifras de invenciones, signos distintivos y

diseños industriales con origen en España.

Más información:

[OEPM-en-cifras-2024](#)

Validar las patentes europeas en España es ahora más sencillo.

Entre los objetivos de la [OEPM](#) se encuentra simplificar los procedimientos con el fin de mejorar y facilitar la tramitación de los diferentes títulos de Propiedad Industrial.

La Oficina Europea de Patentes ([EPO](#)) ha emitido una nueva decisión sobre la presentación de solicitudes y otros documentos que facilitará la armonización de los requisitos entre la EPO y la OEPM, permitiendo una mayor flexibilidad en la presentación de los documentos y reduciendo las barreras administrativas para los solicitantes.



La Decisión del Presidente de la EPO de fecha 25 de julio de 2025 (OJ EPO 2025, A49), en vigor desde el 1 de octubre de 2025, introduce una novedad significativa: la posibilidad de presentar dibujos en color o en escala de grises en las solicitudes europeas, siempre que se presenten por medios electrónicos.

Este cambio tendrá un impacto relevante en el proceso de validación de las Patentes Europeas en España, ya que la OEPM permitirá que los dibujos se presenten en color o en escala de grises, siempre que estos hayan sido concedidos y publicados por la Oficina Europea de Patentes.

Más información:

<https://www.oepm.es/es/invenciones/Presentar-una-solicitud/Solicitar-y-proteger-en-espana-una-patente-europea/>

XIX Seminario OEPM de los cursos de verano de la UIMP: la contribución de la Propiedad Industrial a las Artes



El arte requiere de la inspiración, del ingenio y del trabajo del artista para ser creado. Y, una vez que todo este proceso ha tenido lugar, entran en juego los derechos de Propiedad Industrial e Intelectual (PI) para dotar de una protección adecuada y efectiva a sus creaciones. Los diseños, las marcas, las patentes o los derechos de autor acreditan la titularidad de las invenciones y obras de los artistas y evitan que puedan ser reproducidas o distribuidas sin su consentimiento.

Esta simbiosis entre el mundo del arte y la PI es lo que se ha analizado en el XIX Seminario de la **OEPM** organizado en el marco de los Cursos de verano de la **Universidad Internacional Menéndez Pelayo (UIMP)**, "La Propiedad Industrial y su contribución a las Artes", inaugurado por la directora de la OEPM, Elisa Rodríguez Ortiz.

Más información

https://www.uimp.es/agenda-link.html?id_actividad=65YD&anyaca=2025-26

Índice Mundial de Innovación 2025

La **Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI)** ha publicado una nueva edición del Índice Mundial de Innovación (GII, por sus siglas en inglés). Este informe analiza el nivel de la innovación de 139 economías y estudia las tendencias de la innovación a nivel mundial utilizando 80 indicadores y criterios que incluyen instituciones, capital humano e infraestructura de investigación, inversión, difusión de conocimiento y resultados creativos, entre otros.



El ranking de innovación lo lidera Suiza un año más, seguida de Suecia y de EEUU, la República de Corea y Singapur, destacando la posición de China que se sitúa entre los 10 primeros.

El GII 2025 sitúa a España en el puesto 29, perdiendo una posición respecto al índice anterior, y con unos resultados acordes con su nivel de desarrollo y de ingresos. En relación a Europa, España se mantiene en la misma posición que en anteriores ediciones, ocupando el puesto 18 entre las 39 economías europeas. En el Subíndice "Resultados de Innovación" España escala hasta la posición 24.

Más información

<https://www.wipo.int/es/web/global-innovation-index>

Nueva versión de la aplicación de Consulta de Expedientes de la OEPM (CEO)



En línea con el compromiso de calidad y de mejora constante de sus servicios, la *OEPM* ha actualizado la versión de la aplicación de *Consulta de Expedientes (CEO)*.

Las mejoras principales recogidas en la misma son

las siguientes:

- Aplicación web Responsive (adaptada a los dispositivos móviles)
- Mejora en la arquitectura de la información
- Mejora en el lenguaje de usuario, simplificando los textos de mensajes
- Diseño amigable
- Búsqueda predictiva
- Facilidad de uso en los listados de resultados

