

PROPRIETA' INTELLETTUALE E FOOD:
COSA TUTELARE E COME DIFENDERSI NEL SETTORE AGROALIMENTARE?

Ricette e procedimenti tra know-how e brevetti

STRUTTURA

FORMA

COMPOSIZIONE

PRODOTTO

RICETTA:

«Indicazione degli ingredienti, delle dosi e delle modalità di confezione, con cui preparare pietanze, dolci, conserve, bibite e bevande varie»

<https://treccani.it/vocabolario>

**PROCEDI-
MENTO**

TRATTAMENTI INDUSTRIALI

(conservazione, confezionamento,...)

PRODUZIONE

CONFEZIONAMENTO

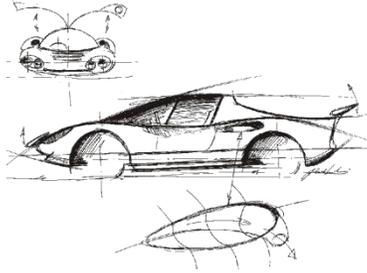
CONSERVAZIONE

**APPARATO
IMPIANTO**





COPYRIGHT



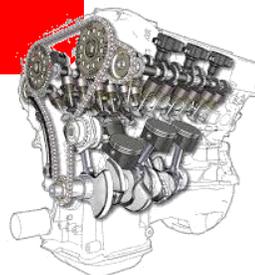
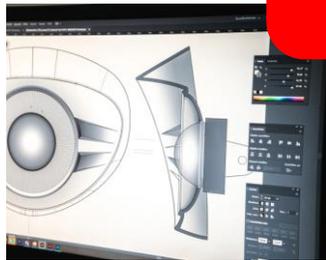
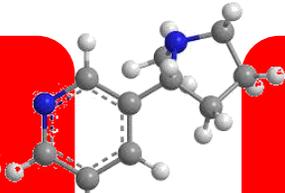
DESIGNS

TRADEMARKS



TRADE SECRETS

PATENTS



BREVETTO

invenzione

qualunque settore della tecnica

novità

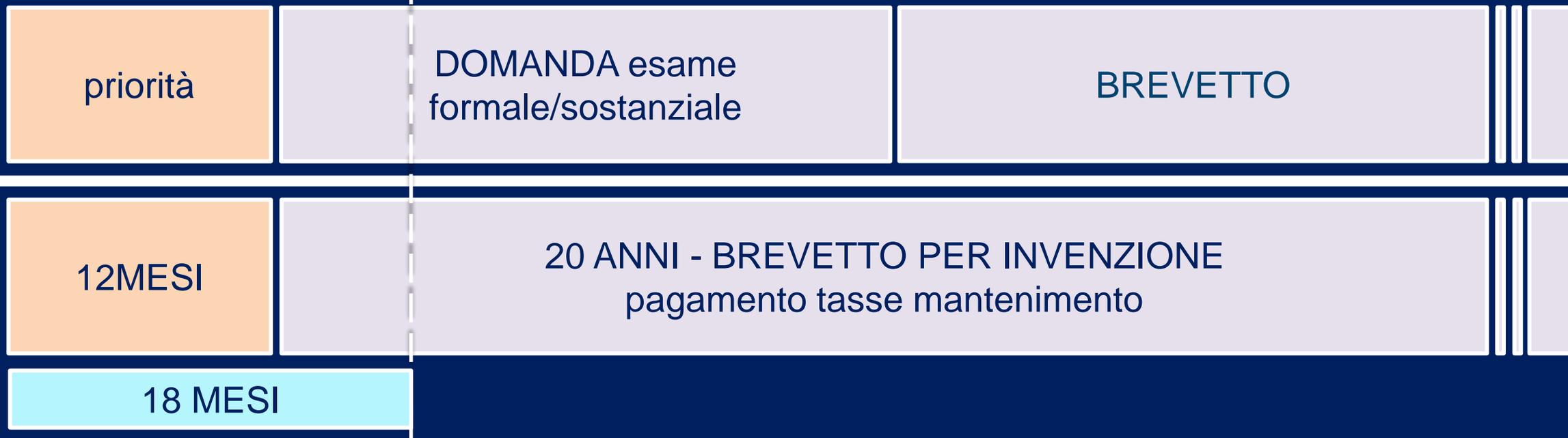
attività inventiva

applicabilità industriale

chiarezza

sufficienza di descrizione

"litterae patentis"



"litterae patentis"

18 MESI

- ritiro della domanda
- domande «di perfezionamento»

PUBBLICAZIONE

- ingresso nello "stato dell'arte"
- inizio della protezione (provvisoria)
- accessibilità ai terzi del fascicolo
- osservazioni da parte di terzi



«Segreti commerciali»

Le informazioni aziendali e le esperienze tecnico-industriali sono tutelate:

- a) se segrete
- b) se dotate di valore economico in quanto segrete
- c) se sottoposte a misure ragionevolmente adeguate a mantenerle segrete

"litterae patentis"

18 MESI

brevetto ↔ «segreto»

«segreto» come:

- protezione alternativa al brevetto
 - per scelta
 - per «necessità» (materia non brevettabile)
- protezione aggiuntiva e complementare al brevetto su un nucleo differente di informazioni
- protezione accessoria tra la data di deposito della domanda di brevetto e la data di pubblicazione, in assenza di divulgazioni da parte del richiedente





Espacenet
Patent search

cpc=A23



[My Espacenet](#)

[Help](#)

[Classification search](#)

[Results](#)



Advanced search



Filters



Popup tips

[Home](#) > [Results](#)

473 273 results found

Classification
symbol

Title and description



A

HUMAN NECESSITIES

FOODSTUFFS; TOBACCO



A23

FOODS OR FOODSTUFFS; TREATMENT THEREOF, NOT COVERED BY OTHER CLASSES



Spaghetti al pomodoro fresco

Portate a bollore una pentola d'acqua salata.

Sbollentate i pomodori, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a listarelle.

Scaldate l'olio in una padella con lo spicchio d'aglio e aggiungete i pomodori.

Lessate gli spaghetti, scolateli e trasferiteli nella padella con il condimento.



Photo by Icons8 Team on Unsplash

Ovviamente questa ricetta
NON è nuova

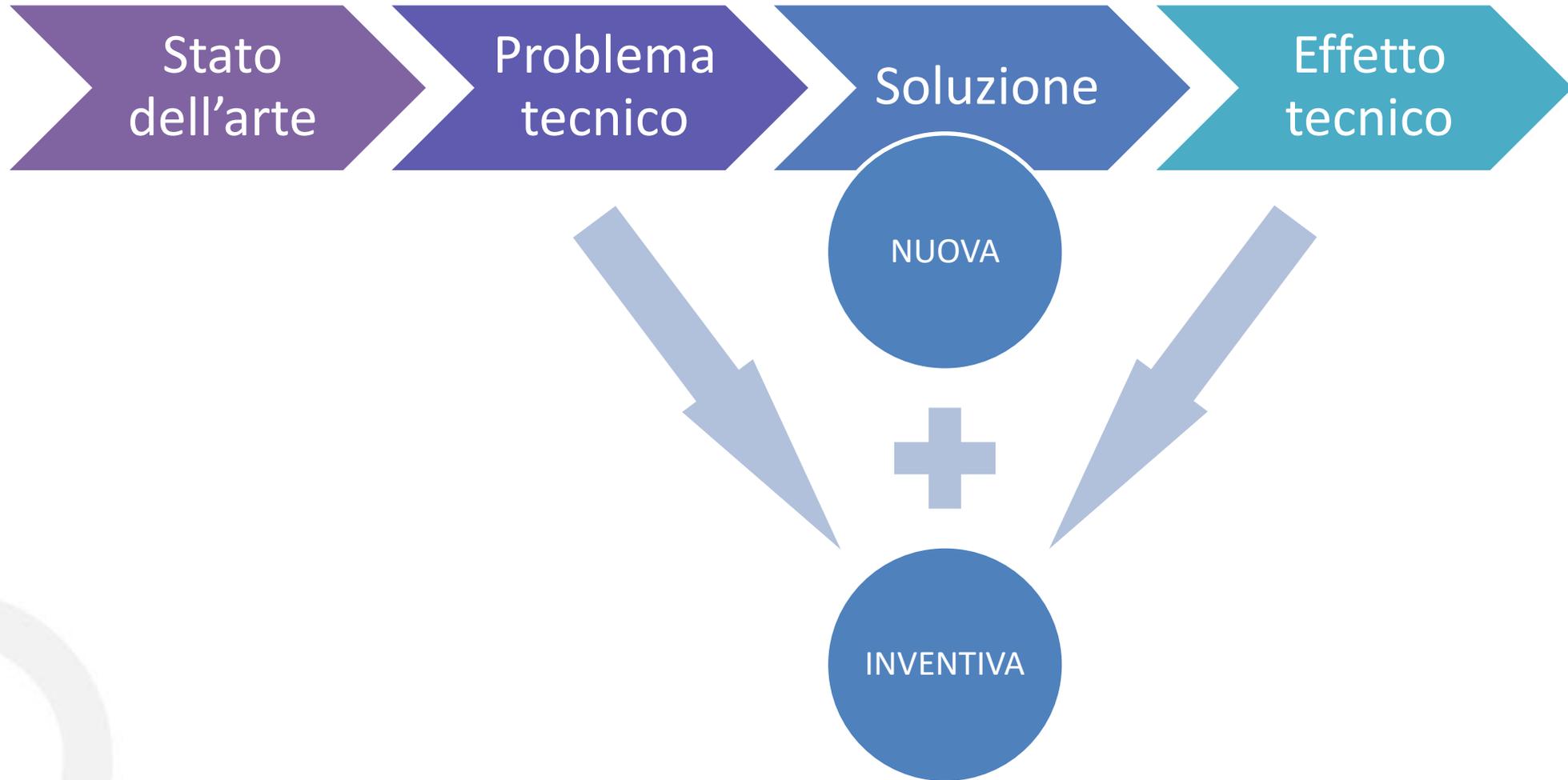
... e se aggiungiamo un ingrediente segreto?
... oppure una nuova modalità di preparazione?
Basta poco per differenziarsi ma ...



Il prodotto finale in genere è la somma prevedibile dei singoli ingredienti.



I procedimenti di preparazione e le modalità di interazione fra gli ingredienti sono in genere noti o prevedibili producendo un risultato ovvio per una persona con ordinarie abilità.





La ricetta deve essere ripetibile
... il risultato finale non deve
dipendere dalla bravura di chi la
mette in pratica né deve essere
casuale.





Nomi propri, marchi o nomi commerciali possono riferirsi a una gamma di prodotti diversi e soggetti a cambiamenti nel tempo => il prodotto deve essere sufficientemente identificato, senza fare affidamento sulla parola utilizzata.



Le caratteristiche di un prodotto o di un processo possono essere specificate da parametri, a condizione che tali parametri possano essere determinati in modo chiaro e attendibile da procedure oggettive.

Procedimento per la produzione di una salsa comprendente carne macinata, pomodoro, verdure, oli o grassi alimentari ed eventuali ingredienti complementari, in cui il procedimento comprende:

- una fase a) di sottoporre pellet di un impasto comprendente carne macinata ad una cottura in forno per conduzione e convezione, ad una temperatura compresa tra 160°C e 280°C, per un tempo compreso tra 0,5 e 30 minuti, ottenendo pellet cotti,
- una fase b) di aggiungere, all'interno di un cuocitore, detti pellet cotti a detti pomodoro, verdure, oli o grassi alimentari ed eventuali ingredienti complementari e
- una fase c) di cuocere il tutto per un tempo predeterminato.





(11)

EP 3 669 667 B1

(12)

EUROPEAN PATENT SPECIFICATION

Procedimento per la produzione di una salsa comprendente carne macinata, pomodoro, verdure, oli o grassi alimentari ed eventuali ingredienti complementari, in cui il procedimento comprende:

- una fase a) di sottoporre pellet di un impasto comprendente carne macinata ad una cottura in forno per conduzione e convezione, ad una temperatura compresa tra 160°C e 280°C, per un tempo compreso tra 0,5 e 30 minuti, ottenendo pellet cotti,
- una fase b) di aggiungere, all'interno di un cuocitore, detti pellet cotti a detti pomodoro, verdure, oli o grassi alimentari ed eventuali ingredienti complementari e
- una fase c) di cuocere il tutto per un tempo predeterminato.

la cottura in forno in assenza di stress meccanico preserva le dimensioni dei pellet e la loro consistenza

=> ottenere una salsa a base di carne, in particolare un ragù, pronta all'uso, che presenti una granulometria della carne macinata tale che i granuli di carne cotta possano essere apprezzati dal palato del consumatore

Art. 66 CPI

1. I diritti di brevetto per invenzione industriale consistono nella facoltà esclusiva di attuare l'invenzione e di trarne profitto nel territorio dello Stato, entro i limiti ed alle condizioni previste dal presente codice.

2. In particolare, il brevetto conferisce al titolare i seguenti diritti esclusivi:

a) se oggetto del brevetto è un prodotto, il diritto di vietare ai terzi, salvo consenso del titolare, di produrre, usare, mettere in commercio, vendere o importare a tali fini il prodotto in questione;

b) se oggetto del brevetto è un procedimento, il diritto di vietare ai terzi, salvo consenso del titolare, di applicare il procedimento, nonché di usare, mettere in commercio, vendere o importare a tali fini il prodotto direttamente ottenuto con il procedimento in questione.

Art. 67 CPI

1. Nel caso di **brevetto di procedimento**, ogni **prodotto identico** a quello ottenuto mediante il procedimento brevettato **si presume ottenuto, salvo prova contraria**, mediante tale procedimento, alternativamente:

a) se il **prodotto** ottenuto mediante il procedimento è **nuovo**;

b) se risulta una **sostanziale probabilità** che il prodotto identico sia stato fabbricato mediante il procedimento e se il titolare del brevetto non è riuscito attraverso **ragionevoli sforzi** a determinare il procedimento effettivamente attuato.

2. Ai fini della **prova contraria**, deve tenersi conto del legittimo interesse del convenuto in contraffazione alla **protezione dei suoi segreti di fabbricazione e commerciali**.

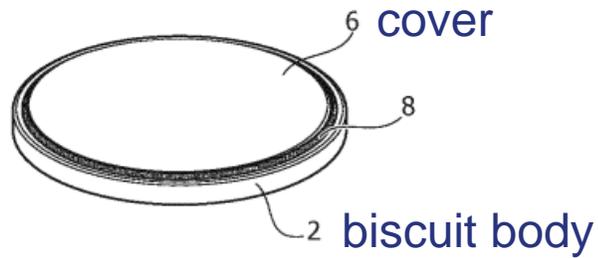


(11) EP 3 369 321 B1

(12) EUROPEAN PATENT SPECIFICATION



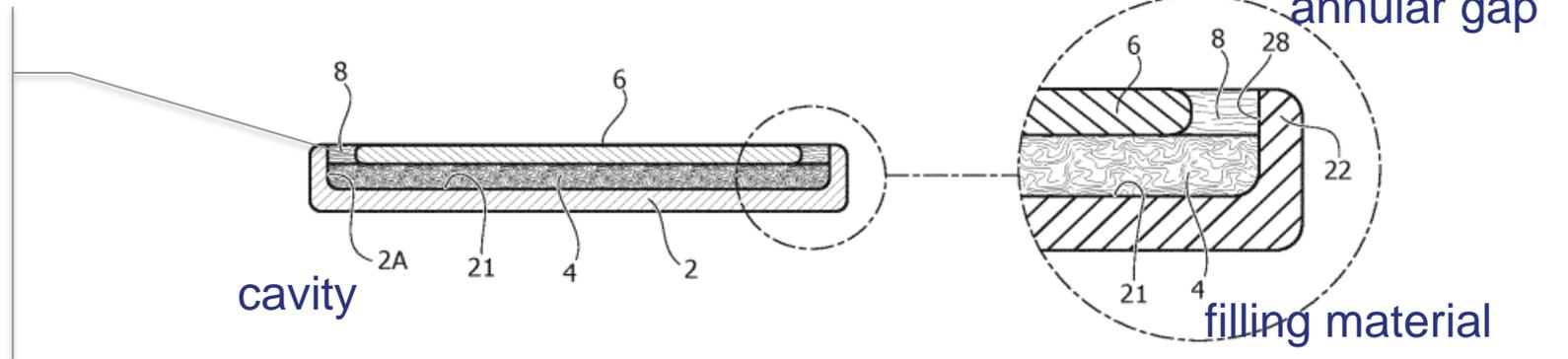
FIG. 1



FILLED BISCUIT

second filling material
fatty base or a sugary base
and has a melting point higher
than the melting point of said
first filling material (4) and
higher than 20°C or 22°C

FIG. 2



"The secret blend of 11 herbs and spices behind KFC's fried chicken empire has been described as "one of the biggest trade secrets in the world"."

<https://www.telegraph.co.uk/>

"Companies go to great lengths to protect their prized secrets. KFC recently built a brand new, high-tech home for the colonel's handwritten Original Recipe from 1940. The new FireKing digital safe weighs more than 770 pounds and is encased in two feet of concrete with a 24-hour video and motion-detection surveillance system. That kind of security wouldn't be needed if people didn't try to steal the recipe."

<https://www.forbes.com/>



Photo by Hello I'm Nik on Unsplash

SEGRETI COMMERCIALI

- ❖ Identificazione
- ❖ Programma di difesa definito e chiaro
 - ❖ Frammentazione delle conoscenze
 - ❖ Limitato accesso a edifici, database o documenti che contengono segreti commerciali
 - ❖ Chiara identificazione di documenti/informazioni
 - ❖ Accordi di riservatezza
- ❖ Programma di sensibilizzazione e informazione dei dipendenti



Photo by Hello I'm Nik on Unsplash



Grazie!

Ing. Lucia Vittorangeli

lucia.vittorangeli@bugnion.eu

MILANO

V.le Lancetti, 17 - 20158 Milano (IT)

Tel. 02693031 - Fax 0269303501

milano@bugnion.it

www.bugnion.eu