



Наслов

Доминика Барач (Dominika Baráč) и Франсоа Кузи (François Couzy)

Европски завод за патенте

Патентирање у области прехранбених технологија

Храна игра главну улогу у нашим животима, али и у свету патената. Будући да је ова тема значајна за многе, у Заводу за интелектуалну својину Републике Србије је организован дводневни семинар на тему „Патентирање у области прехранбених технологија“, који је заједнички организован са Европским заводом за патенте.

Испитивачи из Завода за интелектуалну својину и Европског завода за патенте су током семинара, у плодној дискусији, поделили своју праксу и погледе у овој области са учесницима семинара. Поред тога, своја искуства у области патената у прехранбеним технологијама изнели су представници привреде, науке, центара за трансфер технологије и патентних заступника.

Пријаве патената у области прехранбених технологија које се подносе у Европском заводу за патенте обрађују испитивачи у Минхену и Хагу.

CPC (Cooperative patent classification) класе за које се испитивања врше у Хагу су:

- “A23F” (кафа, чај и њихове замене)
- “A23G” (какао, какао производи и њихове замене; слаткиши, жвакаћа гума, сладолед)
- “A24B” (производња или припрема дувана)
- “A24D” (цигаре, цигарете, филтери који се користе при пушењу дувана)
- “C12C” (производња пива)
- “C12G” (вино и друга алкохолна пића)

CPC класе за које се испитивања врше у Минхену су:

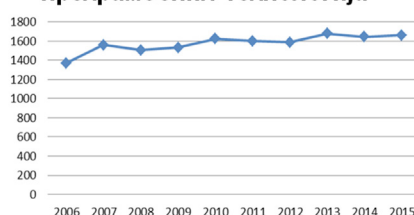
- “A21D” (обрада и конзервисање брашна или теста за печење)
- “A23C” (млечни производи)
- “A23J” (протеински састави за прехранбене производе, обрада протеина за прехранбене производе)
- “A23B” (конзервисање)
- “C13B” (производња сукрозе)
- “C13K” (сахариди осим сукрозе)

Са друге стране, опозиције које се подносе у области прехранбених технологија се не раздвајају у складу са CPC класификацијом, него се обрађују и у Хагу и у Минхену.

Према Годишњем извештају Европског завода за патенте за 2015. годину, број претраживања, испитивања и опозиција је порастао за 14% у односу на претходну годину. Овај тренд је приметан и у броју пријава у области прехранбених технологија. Током последњих неколико година, број пријава, па тако и број одобрених патената, је порастао.

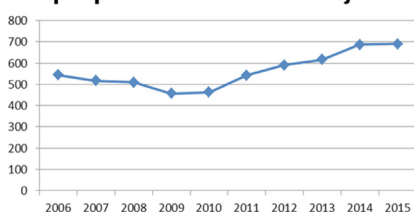
Следећи графикони показују раст у броју пријава патената и у броју одобрених патената.

Пријаве ЕП у области прехранбених технологија



преглед пријава европских патената у области прехранбене технологије

Додељени ЕП у области прехранбених технологија



преглед одобрених европских патената у области прехранбене технологије

Према земљама порекла, скоро половина свих пријава за европски патент долази из земаља чланица Европске патентне организације, док су иза њих Сједињене Америчке Државе, Јапан, Јужна Кореја и Кина.

Патенти могу бити опозвани у року од девет месеци од дана објаве одобреног европског патената у Европском патентном гласнику (члан бр. 99(1) Европске патентне конвенције).

Укупан број поднетих опозиција у Европском заводу за патенте је повећан за 14% у 2015. години, у односу на претходну годину. Према статистици која је објављена у документу CA/F5/15 на сајту Европског завода за патенте, стопа опозиција у Европском заводу за патенте износи 4,7%.

У погледу опозиција поднетих у области прехранбених технологија, стопа опозиције је 16,9%. Према статистици у документу CA/F5/15, резултат поступака опозиције које су поднете у области прехранбених технологија у 2014. години је такав да је 24% опозиција одбијено, 38% патената је поништено, док је 38% патената измењено. Ови бројеви су у складу са резултатима свих опозиција поднетих у Европском заводу за патенте у 2014. години. Највећи конкуренти у области прехранбених технологија према захтевима за опозицију су Nestle SA, Nutricia, Hill's Pet Nutrition и Unilever NV/ PLC.



Наведене бројке се односе на све већ поменуте CPC класе у области прехранбених технологија и тичу се свих европских патентних пријава.

Највећи број пријава за европски патент који се подноси у области прехранбених технологија долази од неколико највећих подносилаца, а то су следеће компаније: Nestle SA, Unilever NV/PLC, DSM N.V, Cargill Inc., Intercontinental Great Brands LLC, Mars Inc., Du Pont, Abbott Laboratories Inc., Chr. Hansen A/S и Novozymes AS.

Уопштено гледано, наведени семинар је допринео јачању сарадње и бољем повезивању и хармонизацији пракси Завода за интелектуалну својину Републике Србије и Европског завода за патенте.

Извор графикона и статистичких података: Годишњи извештај ЕПО 2015

Презентације са семинара доступне су на следећој интернет страници Завода:

<http://www.zis.gov.rs/pocetna.281.html?newsId=1746>

Од проклијалог зрна до здравијег брашна

Српска компанија Bread Line d.o.o. у оквиру сопственог пилот пројекта, произвела је јединствено „Гранум“ брашно од проклијалог зрна пшенице, кроз посебан процес који презервира кључне елементе зрна – ензими, витамине, антиоксидансе и једињења која благотворно делују на организам.

Производња „Гранум“ брашна је осмишљена тако да обухвати неколико деликатних фаза, које се могу поделити на клијање, сушење и млевење. Циљ је да се свака од ових фаза обавља у контролисаној средини, на ниским температурама, да би се сачувала нутритивна вредност зрна.



Пре свега, пшеница се детаљно припрема тако што се из ње издвајају све евентуалне нечистоће. Након органолептичког (сензорског) прегледа, пшеница се шаље на даљу припрему, која се састоји од детаљног хидро-термичког третмана, којим се уклањају и најмање заостале нечистоће. Затим зрна иду на клијање. Клијање се обавља у контролисаној средини, без могућности контакта са спољном средином. Када зрна достигну

одређени степен клијања и жељену нутритивну вредност, процес се прекида и проклијала зрна иду на даљу обраду, која се састоји од сушења, хлађења и млевења. Сушење се одвија у сушари, са специјално подешеним температурним режимима и режимима струјања ваздуха, тако да се не нарушава састав проклијалог зрна. По завршеном сушењу, зрна се постепено хладе и шаљу на млевење. Млевење зрна се обавља на спороходном каменом млину, а затим се брашно пакује. На овај начин у брашну су сачувани сви састојци проклијале пшенице, који овом брашну дају сасвим нову димензију у нутритивном смислу.

Предности употребе брашна од проклијалог зрна пшенице у исхрани људи заснивају се, пре свега, на биохемијским променама које се у зрну пшенице дешавају у току клијања.

Битне промене се дешавају на скробу, који се под утицајем ензима амилазе који се лучи у почетној фази клијања из комплексног угљено хидратног једињења (полисахарид) разлаже на ниво воћних шећера. Ове воћне шећере биљка користи као извор енергије за биохемијске процесе у току клијања, а у организму човека се они веома лако варе, што представља велико олакшање за дигестивни тракт, а самим тим и за цео организам. Обиље ензима који се лучи у почетној фази клијања битно утичу на хилауронски слој зрна, у коме се налази и део беланчевина у зрну (глутен).

Под утицајем биохемијских процеса клијања ослобађа се ензим протеиназа, која сложене компоненте глутена (глутенин, глиадин, глобулин, албумин итд) хидролизује на есенцијалне аминокиселине, од којих неке учествују у грађи ћелије и ћелијских органа нове биљке, а све се у организму човека веома лако варе.

Због тога, хлеб од оваквог брашна могу да једу и особе које су осетљиве на глутен.

Још једна од предности „Гранум“ брашна је и минимална контаминација микотоксина. Током складиштења пшенице, долази до јављања микотоксина, који су секундарни производ метаболизма неких врста плесни (гљивица) који настају током њиховог раста. Гљивице рода фусариум и аспергилус које су нормалан становник зрна пшенице у нашем поднебљу веома су штетне и опасне по човека. Захваљујући специфичном хидро-термичком третману зрна пшенице у



фази припреме за клијање, са површине зрна су уклоњени патогени микроорганизми, чији токсини неповољно делују на организам.

Такође, у току клијања се у зрну повећава садржај витамина растворљивих у води.

Житарице су познате по високом садржају витамина (витамин Ц, витамини Б комплекса, фолна и липонска киселина, витамин Х, витамин ПП), а због њихове функције у физиолошким процесима клијања овај садржај се повећава неколико пута, што врши позитиван утицај на важне функције у организму човека.

„Јасно је да постоје озбиљне предности коришћења „Гранум“ брашна. Поред значајног смањења уноса материја које могу да изазову озбиљне здравствене проблеме, употребом нашег брашна уносите велику количину материја које благотворно делују на организам“, истиче Бошко Павловић, директор компаније Bread Line d.o.o.

С обзиром да је „Гранум“ брашно производ клијања, нема потребе за додавањем било каквих адитива, боја или конзерванса, јер су у брашну присутни природни ензими и антиоксиданси (витамини Е и Ц, витамин Б3 у форми ниацина, витамини Б2 и Б6, коензим Q, -каротен). Услед присутности ових материја у великој количини, декларисани рок трајања брашна се постиже без икаквих додатака.

Након тестне фазе, у оквиру које је створен концепт „Гранум“ брашна, компанија Bread Line d.o.o. планира да обави сва потребна тестирања, постави производњу и тржишту понуди не само „Гранум“ брашно, већ и низ производа који се базирају на иновативној технологији. Кроз значајно побољшање нутритивне вредности које ова технологија носи са собом, компанији Bread Line d.o.o су осигурани тржишни успеси у времену које долази.

Поступак за производњу брашна од проклијалих житарица је заштићен патентом РС 53410 Б а проналазач је Бошко Павловић, дипл. инж. тех. из Земуна и директор компаније Bread Line d.o.o. ■

Желите да сазнате како да постигнете успех у пословању помоћу интелектуалне својине? Пријавите се за Дијагностику интелектуалне својине. У последњих шест година смо ову услугу извршили у 200 предузећа у Србији, доћи ћемо и код Вас!



За више информација и пријављивање за Дијагностику интелектуалне својине можете нам се обратити путем електронске поште info.eic@zis.gov.rs.



Нада Павловић, патентни испитивач
Завод за интелектуалну својину Републике Србије

Патентна заштита проналазака из области прехранбене индустрије

Будући да је храна нешто што чини нашу свакодневицу, патентне пријаве из области прехранбене технологије су међу бројнијим у Србији. Међутим, и поред присутног интересовања домаћих подносилаца за заштиту прехранбених производа или технологија патентом, постоји неколико специфичности на које би подносиоци требало да обрате пажњу.

Терапеутски ефекат – примена у лечењу

Неретко се јављају пријаве за дијететски производ или дијететски суплемент, са извесним терапеутским дејством на људски организам, када треба обратити пажњу да све наведене тврдње треба да буду поткрепљене извесним доказима.

Србије, број 72/2010)). У наведеном документу је прописано одређивање рокова употребе за све категорије намирница. Неопходно је, дакле, да тврдње о дужем року трајања буду поткрепљене адекватним доказима или испитивањима, у складу са Правилником, како би било евидентно да је технички, односно жељени ефекат остварен.

Претходна употреба – продаја на тржишту

Више пута се догодило да је дошло до продаје производа пре подношења патентне пријаве. Оно чега подносиоци често нису свесни јесте да проналазак не сме бити познат јавности пре покретања поступка патентне заштите, ни употребом ни продајом (или кроз брошуре и каталоге). То се сматра објављивањем и тиме проналазак губи новост, као један од критеријума који се разматрају током поступка патентирања.

Иако можда поступак производње или потпуни садржај производа није откривен у писаној форми, сама чињеница да је производ свима доступан на тржишту доводи до могућности да се сви упознају са његовим карактеристикама и састојцима, што у прехранбеној индустрији посебно представља изазов будући да се састојци лако идентификују самим конзумирањем или декларисањем састојака на производу. У случају потребе или жеље за патентном заштитом поступка производње или самог прехранбеног производа, мора се сачекати са пуштањем у промет до оног тренутка кад се поднесе патентна пријава Заводу за интелектуалну својину.

Недовољна откривеност и/или недостатак јасноће

Ово је најчешћи проблем у нашој пракси. У поступку патентирања, проналазак (производ, поступак или употреба/примена) мора бити описан потпуно и јасно, тако да га стручњак из одговарајуће области може извести. Суочен са страхом од евентуалног копирања и злоупотребе, подносилац често не наведе све важне параметре поступка добијања (производње) или самог производа.

Оно што је важно истаћи је да се касније такви пропусти не могу исправити јер није дозвољено проширивање, односно додавање појашњења у оквиру патентне пријаве. Рецимо то могу бити случајеви када је у опису дат само садржај (нпр. састојци, у %) производа, преписан са састава производа наведеног на амбалажи, без икаквог поступка за добијање тог производа. Чешћи је случај када опис није добро састављен, преопширно и нејасно формулисан, без неких кључних чињеница везаних за поступак. Из тих разлога је од изузетног значаја патентну пријаву одмах на почетку саставити концизно и детаљно, тако да је сваки сегмент поступка или производа разумљив и јасан, те да се може репродуковати. ■



Пријаве патената за рецептуре

Једна од најчешћих препрека у овој области је када патентна пријава представља рецепт за јело. Колико год нам се чинило да је наше решење боље и здравије (укусније) од постојећег, морамо имати на уму да је добар део тога често заснован на традиционалном знању, или понекад и на опште познатим чињеницама. Многа слична решења постоје записана међу рецептима код куће, а ту су и штампани и он-лајн кувари, разни форуми и блогови са рецептима. Све то чини стање технике са којим се патентна пријава пореди, не би ли се установило да ли поседује новост и инвентивност.

Оно што је кључно у оваквим случајевима је дефинисање техничког проблема који наш проналазак решава. Шта је циљ, да ли постоји неки неочекиван састојак или ефекат који се остварује при употреби (конзумирању)? У сваком случају, било би упутно рационално размотрити сваки аспект изума и сагледати техничку страну поступка припреме одређеног прехранбеног производа. У том смислу се може дефинисати поступак добијања (производње), сам производ и евентуално његова примена (уколико постоји). Рецепт као такав свакако може бити изврстан и побољшан, али сам по себи не представља техничко решење, што је основа сваке патентне заштите.

Како би било могуће установити да ли је технички проблем решен у оваквим случајевима, пре свега, свака тврдња из патентних захтева који дефинишу обим заштите патентне пријаве, мора бити адекватно „подржана“ у опису пријаве. Уз потпун опис поступка и/или производа, као адекватан доказ чињеница изнетих у опису, у оваквим случајевима се могу прихватити *in vitro* анализе, чак и када су их обавили сами подносиоци. Није неопходно да се терапеутски ефекат доказује клиничким испитивањима, која су у великој мери и недоступна појединцу из финансијских разлога. Као доказ могу послужити и друга научна истраживања која поткрепљују тврдње проналазача, иако су та документа објављена након подношења патентне пријаве, током самог поступка. Осим тога, терапеутски ефекат мора бити потпуно дефинисан, у смислу да је објашњење његовог дејства јасно, веродостојно и да се може и адекватно измерити (мерљиво).

Продужени рок трајања производа

У последње време се дужи рок употребе наводи као једна од техничких карактеристика предмета пријаве. Иако је могуће да произвођач сам дефинише рок трајања свог производа, овакво декларисање је ипак дефинисано одговарајућим правилницима (Правилник о микробиолошким критеријима за храну (Сл. гласник Републике

Електронско подношење у Заводу за интелектуалну својину

Увиђајући потребу да се све већи број послова и активности обавља електронским путем, Завод за интелектуалну својину је увео нову електронску услугу која омогућава електронско подношење пријава и поднесака. Корисници који поседују квалификовани електронски сертификат не морају више долазити у Завод и достављати документа у папиру да би извршили подношење.

Систем „е-Пријава“ омогућава олакшано формирање пријаве, подношење пријава жига, патената и индустријског дизајна. Неки од документа које можете поднети електронским путем су: Захтев за продужење важења жига,

Захтев за упис промене имена и адресе, Захтев за упис преноса патента или пријаве патента, као и Захтев за упис уговора о лиценци.

Предности овог система су и могућност електронског плаћања, као и аутоматски обрачун административних такси који се врши помоћу калкулатора такси. Обрачун зависи од више фактора, а помоћу калкулатора се види износ који је потребно платити као и начин, тј. формула, по којој је тај износ израчунат. Када се једном пријава задужи у еУправи, у калкулатору се може добити приказ уплатнице. Подаци из уплатнице се могу добити и у XML формату одговарајућем за онлајн банкарство.

Захваљујући е-Пријави, олакшано је састављање списка роба и услуга по класама за пријаву жига. Програм је интегрисан са сервисом WIPO Goods And Services Manager који садржи списак појмова на српском језику, разврстаних у складу са међународном класификацији роба и услуга (Ничанска класификација).

Подноста пријава се у систему проверава и заводи у информациони систем ЗИС-а. По успешном завођењу добија се електронски потписана потврда на e-mail адресу.

Пристап систему електронског подношења је бесплатан и за физичка и за правна лица. Потребно је да се региструјете на почетној страни <http://eusluge.zis.gov.rs/> и унесете основне личне податке и активну имејл адресу на коју ће систем слати поруке. За коришћење система није потребна посебна обука, већ основно познавање рада на рачунару и интернету. Уколико имате неразјашњених питања, можете консултовати наша упутства или нам се обратити за савет.

Новости

Обележен Светски дан интелектуалне својине

У Заводу за интелектуалну својину је 26. априла свечано обележен Светски дан интелектуалне својине који се ове године одржава са поруком „Креативност у дигиталном окружењу“. Међу гостима су били представници Министарства просвете, науке и технолошког развоја, Делегације ЕУ у Републици Србији, Амбасаде САД-а у Београду, као и бројни представници универзитета, привредних комора, специјализованих адвокатских канцеларија и других институција. Отварајући скуп, Владимир Марић, вршилац дужности директора Завода за интелектуалну својину, истакао је значај креативних индустрија за привредни развој Србије које учествују са 4% у укупној запослености у Републици Србији. „Продуктивност запослених у креативним индустријама у Србији, као и на глобалном нивоу, већа је од просека. Ове индустрије не само да стварају приходе и отварају радна места, већ представљају и гориво за развој других привредних грана“, истакао је Владимир Марић.



Србија спремна за отварање Поглавља 7



На конференцији коју је крајем јуна организовала ПКС у сарадњи са Заводом за интелектуалну својину, привредници су упознати са садржајем Поглавља 7, ауторским и сродним правима, те правима индустријске својине, што је веома важно за привреднике посебно у регистровању патената, добијања жига и заштите дизајна. „Систем закона које доноси Србија, међународних прописа које смо ратификовали, треба адекватно да штити интересе креативних људи, наших аутора, носилаца сродних права, како би пре свега био награђен креативан рад и створили се економски и други друштвени улови за економски развој“, рекао је Владимир Марић, шеф Преговарачке групе о Поглављу 7 и в.д. директора Завода за интелектуалну својину.

Семинар у Институту Винча

У среду, 15. јуна, у амфитеатру Лабораторије за материјале Института за нуклеарне науке Винча, одржан је семинар под називом „Увод у патентни систем“ за истраживаче из више лабораторија и центара института. Предавања су одржали стручњаци Едукативно-информативног центра Завода за интелектуалну својину.



Едукативно
Информативни
Центар

Завод за интелектуалну својину Републике Србије, Кнегиње Љубице 5, 11 000 Београд;
телефон: (+381 11) 202 58 00; www.zis.gov.rs
• в.д. директора: мр Владимир Марић • уредник: др Никола Радовановић
• техничка обрада: Драгана Томић Стојиљковић • контакт e-mail: info.EIC@zis.gov.rs



Завод за
интелектуалну својину
Републике Србије