



Інноваційні перероблені
продукти: захист прав
інтелектуальної власності
як засіб залучення
фінансування

Юлія Прохода
Жовтень 2024 р
Київ



Фінансування

ЧИМ?

- Власні кошти
- Гранти
- Кредити

Що?

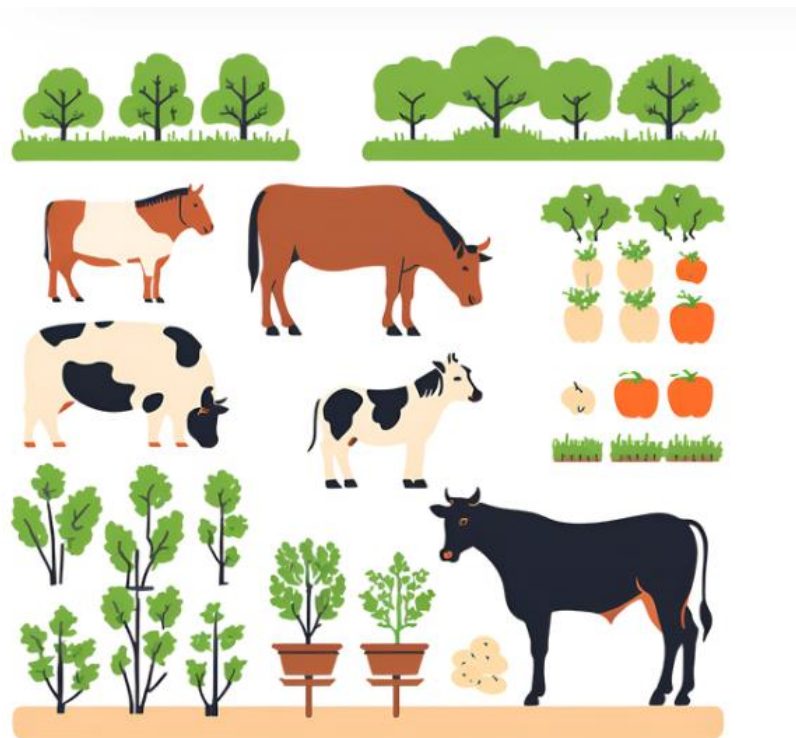
Успішний продукт

- Успішний продукт



Успішний продукт - це

- Відмінний продукт
- Особливий продукт
- Стабільний продукт



Відмінний продукт

Унікальний склад, спосіб, рецептура

Унікальний зовнішній вигляд

Унікальний склад, технологія



ВИНАХОДИ



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **131834**
(51) МПК

A23G 3/34 (2006.01)
A23G 3/54 (2006.01)
A21D 8/06 (2006.01)
A21D 13/10 (2017.01)
A21D 13/80 (2017.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки:	а 2017 00637	(72) Винахідник(и):	Нг Юн Тінг Шерілін (SG), Чіу Айрін Наталі (SG), Онг Мої Кім (SG), Лім Алан (SG)
(22) Дата подання заявки:	11.06.2015	(73) Власник(и):	Сосьєте де Продюї Нестле С.А., Entre-deux-Villes, 1800 Vevey, Switzerland (CH)
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід:	10.01.2020	(74) Представник:	Авраменко Наталія Василівна, реєстр. №34
(31) Номер попередньої заявки відповідно до Паризької конвенції:	14173508.4	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:	CN 1957744 A, 09.05.2007 CN 103609946 A, 05.03.2014 US 4820529 A, 11.04.1989 US 5244689 A, 14.09.1993 US 4230735 A, 28.10.1980
(32) Дата подання попередньої заявки відповідно до Паризької конвенції:	23.06.2014		
(33) Код держави-учасниці Паризької конвенції, до якої подано попередню заявку:	EP		
(41) Публікація відомостей про заявку:	10.05.2017, Бюл.№ 9		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	10.01.2020, Бюл.№ 1		
(86) Номер та дата подання міжнародної заявки, поданої відповідно до Договору РСТ	PCT/EP2015/063070, 11.06.2015		

(54) **НЕСМАЖЕНЕ ТІСТО ДЛЯ ЛОКШИНИ ІЗ ВМІСТОМ БАТАТОВОГО БОРОШНА І СПОСІБ ЙОГО ОДЕРЖАННЯ**

(57) Реферат:

Винахід стосується несмаженого тіста для локшини, яке містить пшеничне борошно, 14-28 мас. % бататового борошна, 1-15 мас. % олії, сіль і воду та брикету локшини, одержаного з несмаженого тіста для локшини. Винахід також стосується способу приготування несмаженого тіста для локшини, що включає етапи, на яких а) змішують бататове борошно з олією, б) нагрівають суміш, отриману на етапі а), до температури від 30 °С до 75 °С протягом 5-30 хвилин, с) після етапу б) до суміші бататового борошна з олією додають пшеничне борошно, сіль і воду і змішують всі компоненти з утворенням суміші тіста, д) обробляють суміш тіста шляхом перемішування, розкачування тіста на шари, нарізання на стрічки й/або пропарювання.

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	и 2018 11412	(72) Винахідник(и):	Штефаньо Валентин Павлович (UA)
(22) Дата подання заявки:	20.11.2018	(73) Власник(и):	Штефаньо Валентин Павлович, вул. Грушевського, 66, кв. 32, м. Ужгород, 88015, Україна (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	25.01.2019	(74) Представник:	Шпакович Тетяна Іванівна, реєстр. №240
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.01.2019, Бюл.№ 2		

(54) **СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ "ТОРТ УЖГОРОД"**

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення кондитерського виробу - торта на основі білково-горіхових коржів та масляного-вершкового мусу, де для приготування коржів яєчні білки збивають з цукром, додають в одержану масу горіхи та випікають коржі-безе, а для приготування крему готують цукровий сироп, збивають яєчні жовтки з сиропом та вершковим маслом, готують безводну карамель, змішують її з вершками та вареним згущеним молоком, сполучають обидві суміші, додають збиті вершки та перемішують до отримання мусу. Готові коржі та крем збирають в тортову заготовку, заморозують її та наносять декоративне покриття.

UA 120618 C2

UA 131834 U

А закордоном?



ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД



Промислові зразки

Правова охорона надається промисловому зразку, **що не суперечить публічному порядку, загально визнаним принципам моралі та відповідає критеріям охороноздатності.**

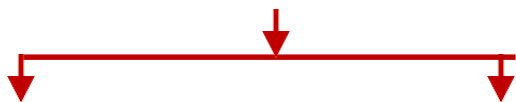
Промисловим зразком **може бути зовнішній вигляд виробу або його частини, що визначається, зокрема, лініями, контурами, кольором, формою, текстурою та/або матеріалом виробу, та/або його оздобленням.**

Промисловий зразок відповідає критеріям охороноздатності, якщо є новим і має індивідуальний характер.

Особливий продукт



Географічні зазначення та їх сусіди



PDO
НАЗВА МІСЦЯ
ПОХОДЖЕННЯ
ТОВАРУ



PGI
ГЕОГРАФІЧНІ
ЗАЗНАЧЕННЯ



TSG
ТРАДИЦІЙНІ
ГАРАНТОВАНІ
ОСОБЛИВОСТІ



НЕОБОВ'ЯЗКОВІ СХЕМИ ЯКОСТІ

- **ПІРСЬКИЙ ПРОДУКТ**



Місцева
порода
овець

випасаєт
ься на
висоті
700 м

Доїння на
полонинах

Виробницт
во
проміжного
продукту –
сиру Будз,
дозрівання

Помол,
Перетиран
ня із сіллю
–
виробницт
во Бриндзі

Пакування

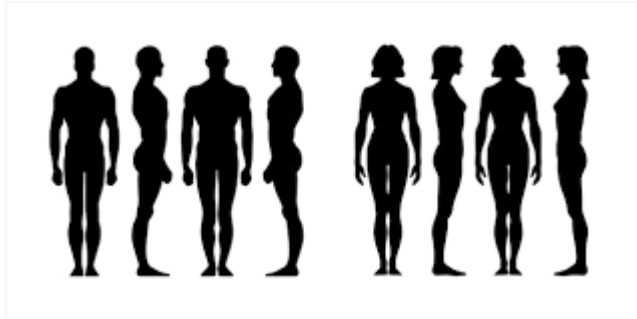
➤ полонини українських Карпат

(Закарпатська область; Богородчанський, Верховинський, Долинський, Косівський, Надвірнянський і Рожнятівський райони та території Яремчанської та Болахівської міських рад Івано-Франківської області, а також Путильський, Сторожинецький і Вижницький райони Чернівецької області)

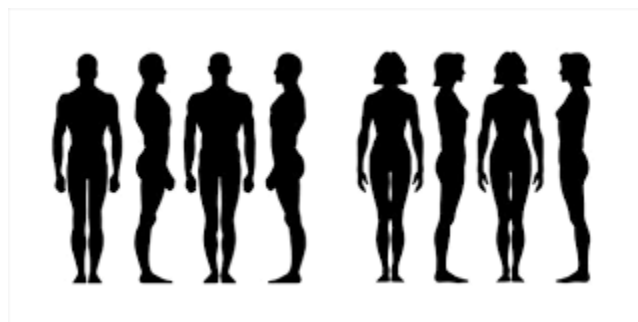
ГУЦУЛЬСЬКА овеча бриндзя

НАЗВА МІСЦЯ ПОХОДЖЕННЯ ТОВАРУ

Заявник



Користувач



Стабільний продукт

Гарантоване виробництво

Відсутність заборон від конкурентів

Впізнання на ринку



Як впізнають товар на ринку?



Закон України «Про охорону прав на знаки для товарів і послуг»

- позначення, за яким товари і послуги одних осіб відрізняються від товарів і послуг інших осіб
- Об'єктом торговельної марки може бути будь-яке позначення або будь-яка комбінація позначень. Такими позначеннями можуть бути, зокрема, слова, у тому числі власні імена, літери, цифри, зображувальні елементи, кольори, форма товарів або їх пакування, звуки, за умови що такі позначення придатні для відрізнення товарів або послуг одних осіб від товарів або послуг інших осіб, придатні для відображення їх у Реєстрі таким чином, що дає змогу визначити чіткий і точний обсяг правової охорони, що надається.

Можна і не можна



МОЖНА, АЛЕ



Україна; UA



УКРАЇНСЬКІ ОСОБЛИВОСТІ

-



А закордоном?



Авторське право



ОХОРОНЮВАНЕ І НІ



Цей пляцок пекла моя бабуся, і називався він просто – зі сливками. Назву “250” йому дала я, коли стороківтому записувала перепис в записник. Бо так найпростіше запам’ятати – основних складників тіста треба брати по 250 грамів – масла, муки, цукру, яєць

Розтерти масло і цукор в піну

Додати яйця і сметану, цедру, сіль і ванільний цукор. Перемішати до однорідності.

Додати по ложці усю муку і розпушувач. Вимішати.

Викласти у змазану форму тісто (воно буде доволі густим, не тектиме)

Викласти густо половинки сливок шкіркою донизу, скропити цитриновим соком, посипати ложкою цукру.

Пекти при 180*С до години часу.

Посипати цукровою пудрою і цинамоном

Гранти



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



ПРЯМУЄМО
РАЗОМ

ПІДТРИМКА РОЗВИТКУ
СІЛЬСЬКОГО, РИБНОГО ТА
ЛІСОВОГО ГОСПОДАРСТВ



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

- Юлія Прохода
- Тел. 050-3571605
- yip.post@gmail.com

