



## Keep calm and shake mayonnaise

---

di Dario Aldè

Quanti di noi si sono trovati nella situazione di **voler insaporire un piatto pronto**, magari un hamburger, **con maionese o ketchup**, ma nel momento clou si sono accorti con terrore che il contenitore era quasi vuoto? Molto probabilmente solo qualche attimo dopo ci siamo ritrovati ad agitare compulsivamente il contenitore mentre il piatto perdeva temperatura ed aroma.

Nessun problema! Qualcuno ci ha già pensato.

**Esiste già da tempo l'idea di favorire lo scivolamento di ketchup, maionese e simili diavolerie di consistenza pastosa verso la bocca di uscita del contenitore.** È sufficiente rivestire la superficie interna del contenitore con un opportuno prodotto (in genere olio edibile) che, spruzzato in goccioline finissime, rimane aggrappato alla parete del contenitore frapponendosi tra la parete stessa e la brama di adesione esercitata dalle molecole della sostanza pastosa, che risultano quindi libere di scivolare come fossero sci sulla neve.

Brevetti ormai scaduti per decorrenza del termine ventennale sono la testimonianza degli studi e dello sviluppo tecnologico nel settore anche se (opinione personale) sembrano essere rimasti più sulla carta che realmente applicati nei prodotti in commercio.

Tuttavia, **il fatto che l'idea di base sia datata non significa che lo sviluppo tecnologico si sia arrestato.** Si sono infatti susseguite domande di brevetto relative a miglioramenti di dettaglio e rivolte prevalentemente alla tipologia di olii impiegati ed alle modalità di applicazione degli stessi alla parete interna del contenitore.

Nel coacervo di domande di brevetto ne spicca una relativa ad una soluzione ulteriormente migliorativa che evidenzia persino degli svantaggi delle soluzioni note, sebbene già esse stesse avessero alleviato enormi sofferenze dell'umanità .... **La domanda di brevetto EP1992567, depositata nel 2008 da Kraft, colosso del settore alimentare, è rivolta infatti all'applicazione dell'olio alla parete interna fino ad una specifica altezza, risparmiando la porzione in prossimità della bocca del contenitore.** Svariati i vantaggi adottati nella descrizione della domanda, dalle questioni estetiche a quelle funzionali. Si potrebbe anche pensare ad un beneficio in termini di maggior controllo dell'erogazione del prodotto.

**L'idea è apparsa così innovativa che l'Ufficio Brevetti Europeo ha ritenuto di concedere il brevetto nella forma depositata,** rivolta appunto alla protezione dell'idea di applicazione "parziale" dell'olio ed avente, quindi, una portata alquanto ampia in termini di esclusiva conferita.

**Una simile esclusiva non è sfuggita ad un altro colosso del settore, Unilever, che nei termini previsti dalla normativa europea (9 mesi dalla concessione del brevetto europeo) ha presentato opposizione alla concessione del brevetto Kraft.** Evidentemente, Unilever aveva attivato una sorveglianza sulle concessioni dei brevetti Kraft per non risultare impreparata nel caso fosse sopraggiunto qualche brevetto "barriera", cioè particolarmente fastidioso per le proprie attività. Grazie ad una simile condotta, l'opponente ha potuto agire tempestivamente e concentrarsi in una singola procedura centralizzata per tentare di annullare o limitare in un

solo colpo il brevetto Kraft, che altrimenti sarebbe stato successivamente validato nei Paesi di interesse ed avrebbe dato luogo ad un fascio di brevetti nazionali la cui validità sarebbe risultata sfidabile solamente presso le corti nazionali dei singoli Paesi. Superfluo elencare le numerose complicazioni logistiche, economiche e temporali di questa seconda possibilità.

Non è dato sapere se l'interesse di Unilever nell'annullare il brevetto sia stato legato ad una possibile contraffazione di una soluzione già messa a punto e di imminente inserimento sul mercato o se solamente all'opportunità di sgomberare il terreno da un'esclusiva di terzi scomoda verso i propri sviluppi tecnologici (va infatti considerato che eventuali ulteriori miglioramenti da parte di terzi, anche laddove brevettati, sarebbero risultati dipendenti e quindi non attuabili senza opportuna licenza concessa da Kraft).

Nel caso specifico **la procedura si è conclusa con un inspiegabile silenzio da parte di Kraft che ha condotto in breve tempo alla revoca del brevetto**. Anche in questo caso non è dato sapere quali siano state le effettive ragioni di tale comportamento, apparentemente riconducibili ad uno scaduto interesse verso la soluzione o, meno probabile ma non escludibile a priori, ad un accordo tra le parti di tipo tecnologico tale da rendere superfluo il brevetto.

Indipendentemente dall'epilogo della questione, la cronistoria del caso descritto pone in evidenza come **la normativa brevettuale europea abbia appositamente previsto una procedura di opposizione centralizzata, utilizzabile da chiunque, volta a rimettere in discussione un brevetto europeo concesso al fine di annullarlo interamente o parzialmente, previo rispetto di alcuni requisiti** tra cui, per esempio, il termine di 9 mesi dalla concessione entro cui deve essere presentata la "notizia di opposizione" e le specifiche motivazioni per le quali l'annullamento può essere richiesto.

Attualmente, la procedura si conclude nell'arco di circa 18 mesi e la decisione è appellabile presso un'apposita commissione specializzata dell'Ufficio Brevetti Europeo.

Non resta che monitorare le concessioni dei principali concorrenti e... goderci tutta la maionese che vogliamo.

---

**Ing. Dario Aldè**

*BUGNION S.p.a.*