

## **Комитет по развитию и интеллектуальной собственности (КРИС)**

**Двадцать пятая сессия  
Женева, 18 – 22 мая 2020 г.**

**РЕЗЮМЕ ПОИСКОВОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПО ПРОЕКТУ  
«ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ  
В ПЕРУ И ДРУГИХ РАЗВИВАЮЩИХСЯ СТРАНАХ: СОДЕЙСТВИЕ РАЗВИТИЮ  
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА С ПОМОЩЬЮ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ  
СОБСТВЕННОСТИ».**

*Документ подготовлен г-жой Кармен Хулией Гарсиа Торрес, консультант*

1. В приложении к настоящему документу содержится резюме поискового исследования, проведенного в рамках проекта «Интеллектуальная собственность и гастрономический туризм в Перу и других развивающихся странах: содействие развитию гастрономического туризма с помощью интеллектуальной собственности» (CDIP/22/14 Rev.). Автором исследования является консультант г-жа Кармен Хулия Гарсиа Торрес.

*2. КРИС предлагается  
принять к сведению  
информацию, содержащуюся в  
приложении к настоящему  
документу.*

[Приложение следует]

РЕЗЮМЕ ПОИСКОВОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПО ПРОЕКТУ «ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ В ПЕРУ И ДРУГИХ РАЗВИВАЮЩИХСЯ СТРАНАХ: СОДЕЙСТВИЕ РАЗВИТИЮ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА С ПОМОЩЬЮ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ»

По просьбе Всемирной организации интеллектуальной собственности и Национального института защиты конкуренции и охраны интеллектуальной собственности (INDECOP) при поддержке Комиссии по содействию экспорту и туризму Перу (PROMPERU) в целях проведения широкого обзора кулинарных традиций Перу было проведено поисковое исследование. Данное исследование проводится в рамках проекта «Интеллектуальная собственность и гастрономический туризм», реализуемого в Перу и других странах (Малайзия, Марокко и Камерун) в целях содействия развитию гастрономического туризма с помощью интеллектуальной собственности (ИС). Исследование преследует следующие цели:

- (i) демонстрация взаимосвязи между гастрономией и ИС путем выявления и каталогизации кулинарных традиций, таких как национальные блюда, продукты, рецепты, методы приготовления пищи и кухонная утварь;
- (ii) заложение основ и разработка общих руководящих принципов проекта; и
- (iii) поиск актуальной информации для работы над проектом, включая анализ цепочки создания стоимости, лежащей в основе кулинарных традиций, изучаемых в ходе исследования, с учетом того, что такая информация будет содействовать выявлению инструментов ИС, которые могут быть полезны различным участникам гастрономической экосистемы, формирующим эти цепочки.

Причиной проведения поискового исследования послужила важность туризма и гастрономии для Перу. В последние десятилетия роль этих секторов постепенно росла, и теперь она признается на национальном и международном уровнях. Будучи инструментами экономического развития, туризм и гастрономия взаимно усиливают друг друга, и в этой связи можно сказать, что в последние годы гастрономия Перу стимулирует как внутренний, так и въездной туризм. Проведение исследования началось в конце 2019 г. с составления всеобъемлющего перечня кулинарных традиций по департаментам или регионам на основе имеющейся литературы, в частности интервью, газет и народных знаний. После этого были проведены предварительные опросы для сбора информации, с тем чтобы определить, на каких направлениях следует сосредоточить исследование. Основными этапами этого процесса стали утверждение выбранных регионов (Ламбаек, Лима, Арекипа, Такна, Куско и Лорето) и сокращение перечня кулинарных традиций и других аспектов.

После этого продолжался сбор и анализ как вторичной, так и первичной информации. Были подготовлены региональные фактологические бюллетени (с информацией о рецептах, продуктах, кухонной утвари и методах), которые помогли бы подтвердить информацию, собранную с помощью опросов на местах. Были организованы поездки в регионы, ставшие предметом исследования, а также беседы с членами гастрономической экосистемы Перу. Благодаря участию заинтересованных сторон в регионах стало возможно подтвердить значимость продуктов, а также методов, кухонной утвари и рецептов. Это также позволило выявить существующие различия в кулинарных традициях и дополнительные особенности или опущения, характерные для того или иного повара в зависимости от его/ее собственного вкуса, оказавшие непосредственное влияние на формирование местной самобытности и культуры.

В целях проведения обзора гастрономических традиций Перу настоящее исследование включает в себя гастрономический анализ и анализ других аспектов, определяющих развитие кулинарных традиций в каждом регионе, таких как природные особенности и продукты, экономические факторы для данного сектора, его репутация и влияние на национальном и международном уровнях и некоторые актуальные проблемы, с которыми сталкивается этот сектор.

Привилегированное географическое положение Перу обуславливает огромное разнообразие природных особенностей и ресурсов и их уникальность, что также сказывается не только на разнообразии, но и на вкусе и питательной ценности местных продуктов. История страны, сохранение исконно производимых продуктов, а также внедрение и адаптация других продуктов в местную экосистему оказали непосредственное влияние на формирование региональных кулинарных традиций. Таким образом, цитируя Министерство культуры, кулинарные традиции Перу являются частью сложной и динамичной символической, выразительной и чувственной системы, обуславливающей региональную и национальную самобытность. Учитывая богатый и разнообразный географический и исторический состав страны, для того, чтобы сделать поисковое исследование реально выполнимым, потребовалось ограничить его конкретной географической областью.

Таким образом, на основании таких критериев, как местоположение, значение в сфере развития гастрономии и важность развития туризма, были выбраны шесть регионов.

Традиционно территорию Перу делят на прибрежный регион, высокогорье и леса, и географические и природные особенности этих регионов обусловили различия в характеристиках местной кулинарной традиции и используемых ингредиентов. Поэтому для целей исследования при выборе географического охвата в качестве первого критерия было принято решение отобрать один район в каждом из традиционных регионов.

Таким образом, в первую очередь было отобрано по одному району каждого из традиционных регионов (прибрежный регион, высокогорье и леса). Выбор был сделан на основе следующей классификации:

- прибрежный регион: Тумбес, Пиура, Ламбайек, Либертад, Лима, Ика и Такна;
- высокогорье: Кахамарка, Анкаш, Уануко, Паско, Хунин, Уанкавелика, Аякучо, Апуримак, Куско, Арекипа, Мокегуа и Пуно;
- леса: Амазонас, Лорето, Сан-Мартин, Укаяли и Мадре-Де-Диос.

Вторым критерием стала оценка роли развития гастрономической отрасли, для чего была проведена работа по определению и анализу традиций региона, оригинальной продукции, в частности считающейся частью культуры, характерные рецепты, число зарегистрированных наименований мест происхождения, признание культурного наследия, а также сохранность и устойчивость традиций на основе общепризнанных традиций каждого региона. Также мы сочли важным связаться с ассоциациями, относящимся к гастрономическому сектору, которые могли бы стать партнерами проекта и предоставить информацию и помощь в организации, которая может понадобиться на последующих этапах проекта.

Наконец, была учтена важность развития внутреннего и въездного туризма: процентная доля иностранных и местных туристов, посетивших тот или иной регион Перу, на основе данных за 2018 г. и соответствующее воздействие на экономику региона.

Прежде всего, по совокупности приведенных выше основных и дополнительных критериев было отобрано три региона: Ламбайек, Арекипа и Лорето. Кроме того, в

исследование была включена столица Перу Лима из-за своей важности для гастрономического развития страны, а также из-за того, что она представляет собой точку пересечения гастрономических традиций остальных регионов страны. Наконец, на основании важности туристического сектора в список было включено еще два региона. Куско был отобран из-за своего лидерства по показателю въездного туризма: местные достопримечательности являются одновременно современным чудом света и объектами Всемирного наследия ЮНЕСКО. Регион Такна был выбран по принципу наибольшей степени развития гастрономического туризма, что обусловлено пограничным расположением региона.

В рамках исследования был проведен анализ цепочек создания стоимости для двух традиций каждого региона<sup>1</sup>: под цепочкой создания стоимости подразумеваются различные виды деятельности, такие как сельское хозяйство, рыболовство, продукция перерабатывающих отраслей, торговля на продуктовых и рыбных рынках и в супермаркетах. В цепочку также входит вся деятельность, стоящая за доставкой продукции до итогового потребителя как дома, так и в организациях общественного питания, а также образовательная работа, в том числе в учебных заведениях для поваров и официантов, и производство и сбыт кухонной утвари. Составляющими кулинарных традиций также являются рецепты, методы, кухонная утварь и другие знания.

Был проведен анализ наиболее важных аспектов таких цепочек, с тем чтобы определить стоящие за ними исторические факторы, объемы производства основных компонентов, используемых в рецептурах (как на национальном, так и на региональном уровне), и группы людей, ответственных за их производство и коммерциализацию. Аналогичным образом были изучены способы выведения на рынок и распространения кулинарных традиций.

В рамках исследования был проведен анализ следующих традиционных блюд:

- Ламбайек: рис с уткой (arroz con pato), жареный козленок (cabrito);
- Лима: севиче (cebiche), куриное пагу (aji de gallina);
- Арекипа: соус окопа (ocopa), фаршированный перец рокото (rocoto relleno);
- Такна: суп патаска (patasca), жареный ягненок по-кандаравийски (asado de cordero Candarave);
- Куско: блюдо на камнях пачаманка (pachamanca), жареная морская свинка (cuy asado); и
- Лопето: рыба патараска (patarashca), свинина такачо-кон-сесина (tacacho con Cescina).

Стоит отметить, что исследование было представлено на круглом столе для представителей гастрономической индустрии, включая шеф-поваров, ученых и исследователей. В рамках круглого стола также были представлены основные выводы, сделанные в ходе исследования и определившие его ход. Среди них – отсутствие систематизации информации о секторе, а также о связанных с ним отраслях, таких как сельское хозяйство и аквакультура, что препятствует воссозданию и/или отслеживанию пути, который проходит продукция, прежде чем оказаться на столе потребителя. Также был сделан вывод об отсутствии общих представлений о питательной ценности перуанских продуктов/ингредиентов, что может негативно сказываться на здоровье потребителей.

Также важно отметить, что для целей обеспечения более быстрых и инклюзивных инноваций необходимо проведение научных исследований в области перуанской гастрономии. Благодаря проведенному исследованию был сделан вывод о том, что

---

<sup>1</sup> Несмотря на то, те или иные блюда могут ассоциироваться с конкретным регионом, их можно встретить и в других районах Перу.

выработка государственной политики в области национальной гастрономии в Перу может помочь извлечь из результатов исследования возможности для укрепления этого сектора в стране.

В рамках круглого стола было отобрано шесть блюд, которые станут объектом следующего этапа проекта: жареный козленок, куриное рагу *ají de gallina*, соус окопа, острое рагу такенья (*picante a la tacneña*), морская свинка и «голова Иоанна» (*juane*)<sup>2</sup>.

[Конец приложения и документа]

---

<sup>2</sup> В поисковое исследования будет включен анализ традиций, связанных с острым рагу такенья и «головой Иоанна».