

## Комитет по развитию и интеллектуальной собственности (КРИС)

Двадцать первая сессия  
Женева, 14 – 18 мая 2018 г.

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ, ТУРИЗМ И ГАСТРОНОМИЯ ПЕРУ:  
СОДЕЙСТВИЕ РАЗВИТИЮ ТУРИЗМА И ГАСТРОНОМИИ ПЕРУ С ПОМОЩЬЮ  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

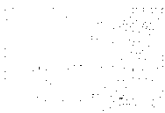
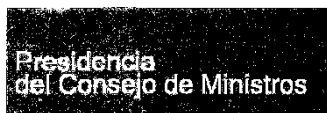
*Документ подготовлен Секретариатом*

1. В письме от 27 апреля 2018 г. Национальный институт защиты конкуренции и охраны интеллектуальной собственности Перу предложил Секретариату проект, озаглавленный «Интеллектуальная собственность, туризм и гастрономия Перу: содействие развитию туризма и гастрономии Перу с помощью интеллектуальной собственности», для рассмотрения на двадцать первой сессии КРИС.

2. Указанное выше письмо вместе с приложением приводится в приложении к настоящему документу.

3. *Комитету предлагается рассмотреть приложение к настоящему документу.*

[Приложение следует]



*Десятилетие равных возможностей для женщин и мужчин  
Год диалога и национального примирения*

Президиум  
приложение 1101

**ПИСЬМО № 361-2018/PRE-INDECOPÍ**

Лима, 27 апреля 2018 г.

**Г-ну Марио Матусу**

заместителю Генерального директора

Сектора развития

Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС)

Уважаемый г-н Матус,

Настоящим письмом представляю Вашему вниманию проект «Интеллектуальная собственность, туризм и гастрономия: содействие развитию туризма и гастрономии Перу с помощью интеллектуальной собственности», призванного содействовать развитию двух ключевых экономических секторов Перу путем активного использования инструментария интеллектуальной собственности.

Прошу представить данный проект на рассмотрение Комитета ВОИС по развитию и интеллектуальной собственности (КРИС) в целях стимулирования сотрудничества и обеспечения поддержки специальных проектов в области ИС на мировом уровне со стороны ВОИС.

В приложении к настоящему письму содержится документ с кратким изложением целей, стратегических задач и мероприятий в рамках проекта.

Заранее благодарю за внимание к нашей просьбе. Надеемся на дальнейшее сотрудничество и обмен опытом и передовой практикой.

Muy atentamente,

**Ivo Gagliuffi Piercoci**  
Presidente del Consejo Directivo

С уважением,  
/Подпись/  
Иво Гаглиуффи Пьерсечи  
Председатель Исполнительного совета

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ЗАЩИТЫ  
КОНКУРЕНЦИИ И ОХРАНЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ  
СОБСТВЕННОСТИ**

Calle De la Prosa 104, San Bmja, Lima 41- Peril | Тел.: 224 7800  
e-mail: [consultas@indecopi.gob.pe](mailto:consultas@indecopi.gob.pe) | веб-сайт: [www.indecopi.gob.pe](http://www.indecopi.gob.pe)

## ПРОЕКТ

1. РЕЗЮМЕ	
<u>Название</u>	Интеллектуальная собственность, туризм и гастрономия Перу: содействие развитию туризма и гастрономии Перу с помощью интеллектуальной собственности.
<u>Краткое описание проекта</u>	<p>Цель настоящего проекта состоит в повышении осведомленности о системе интеллектуальной собственности (ИС) и содействии ее использованию в сфере туризма и гастрономии, с тем чтобы стимулировать развитие перуанской гастрономии и обеспечить устойчивое и бережное использование богатых исконных традиций и культуры, что позволит увеличить добавленную стоимость соответствующих товаров и услуг.</p> <p>В связи с этим предлагаются стратегии и меры, предусматривающие совместную работу основных заинтересованных сторон – представителей сектора туризма, гастрономии и ИС, а также частного сектора над созданием практической процедуры, направленной на развитие туризма и гастрономии с помощью инструментария ИС.</p> <p>Также в рамках стратегии повышения осведомленности среди таких заинтересованных сторон предлагается организовать просветительское мероприятие, посвященное преимуществам использования ИС в туризме и гастрономии.</p> <p>Кроме того, в целях сохранения традиций перуанской кулинарии предлагается ввести режим регулирования гарантий традиционности (TSG); для этого необходимо проанализировать существующее законодательство в области ИС Перу и изучить влияние этой юридической концепции на международном уровне.</p>
<u>Ожидаемые результаты</u>	<p>Сохранение качества традиционной перуанской гастрономии и стимулирование ее развития;</p> <p>а также повышение экономической активности и увеличение добавленной стоимости в сфере туризма и гастрономии Перу путем интенсивного использования ИС (например, путем обеспечения традиционных методов приготовления пищи, географического происхождения и качества ингредиентов, технологии использования продуктов и т.д.) в качестве ресурса, позволяющего капитализировать большое разнообразие местных продуктов и традиционных знаний, лежащих в основе развития этих сфер.</p>

<u>Продолжительность проекта</u>	36 месяцев
<u>Бюджет проекта</u>	

## 2. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

### 2.1. Введение в проблему

В настоящее время туризм представляет собой важный источник государственных доходов, а для некоторых развивающихся стран – один их наиболее значимых.

В соответствии с «Оценкой рынка для анализа сферы туризма и гастрономии Перу», представленной в 2017 г. Национальной комиссией по продвижению экспорта и туризма (PROMPERÚ), основными объектами туристического интереса в Перу являются кулинария (59%), Мачу-Пикчу (60%) и разнообразные природные пейзажи (61%). Оценка показала, что 82% туристов считают Перу центром гастрономического туризма. В связи с этим стоит отметить, что в 2017 г. Перу в шестой раз подряд было удостоено премии World Travel Awards как лучшее гастрономическое туристическое направление.

Благодаря перуанской гастрономии мировым признанием пользуется широкое разнообразие перуанских продуктов высокого качества, которое обусловлено историей, особенностями почвы и традиционными методами культивирования, обработки и приготовления.

Перуанская гастрономия – это не только блюда и рецепты, но и сельскохозяйственные продукты, ингредиенты, технология производства и приготовления (например, пачаманка), кулинарные приспособления, ритуалы и т.д. Таким образом, перуанская гастрономия не только содействует развитию сельского хозяйства, скотоводства и рыболовства в целях создания спроса на перуанские продукты, но и стимулирует коммерческую деятельность и спрос на перуанскую продукцию высокого качества.

Международная известность перуанских ресторанов обуславливает высокий интерес к гастрономическим турам, которые позволяют познакомиться с кулинарным искусством предков современных перуанцев, сохранившимся благодаря синтезу продуктов и передовым технологиям. Такие гастрономические туры включают не только посещение ресторанов высокой кухни, но и рынков и магазинов, где можно купить ингредиенты, а также участие в мастер-классах, дегустациях и т.д.

Все это открывает бесценные возможности для создания условий для социально-экономического развития населения потенциально туристических районов, привлечения инвестиций и наращивания потенциала в сфере ИС.

Стоит отметить, что услуги, предоставляемые ресторанами, гостиничными ассоциациями и туристическими агентствами, требуют большого количества квалифицированной рабочей силы, что ведет к увеличению процентной доли

хорошо оплачиваемых рабочих мест и переоценке ценности традиционных продуктов в интересах семей, занятых в сельском хозяйстве, и поваров.

Таким образом, лица, задействованные в гастрономической индустрии, играют ключевую роль в предоставлении высококачественных туристических услуг с учетом конкретных потребностей клиентов. В этой связи стратегическое использование системы ИС может принести большую пользу. Например, повара могут регистрировать бренды, коммерческие наименования и слоганы на свою продукцию и предоставляемые услуги или даже пользоваться авторскими правами в отношении оригинального художественного оформления меню; производители используемых поварами продуктов также могут прибегать к возможностям системы ИС, например коллективным знакам, сертификационным знакам и наименованиям мест происхождения, традиционным знаниям и сортам растений, фольклору и т.д.

Еще одним механизмом охраны выражений местной гастрономии являются гарантии традиционности (TSG), с помощью которых охраняются традиционные продукты и рецепты.

Однако, несмотря на вышесказанное, для туризма и гастрономии Перу не характерно интенсивное использование элементов ИС. Например, что касается брендов, по статистике INDECOPI, лишь 5,6 процента зарегистрированных в 2017 г. брендов относятся к услугам, предлагаемым ресторанами и гостиницами.

Кроме того, такие элементы, как ETG, не регулируются перуанским законодательством, что ограничивает эффективность охраны традиционных продуктов и рецептов в стране.

## 2.2. Цели

### Цель общего характера:

Содействие использованию системы ИС в секторе туризма и гастрономии.

### Конкретные цели:

1. Повышение осведомленности лиц, занятых в сфере туризма и гастрономии, а также национальных властей, в том числе ведомств ИС, об использовании и преимуществах инструментария и стратегий ИС для целей повышения ценности товаров и услуг и диверсификации экономической деятельности с учетом местных традиций и культуры.
2. Создание и регулирование механизма гарантий традиционности (ETG) для сохранения и охраны традиционных перуанских продуктов и рецептов.

## 2.3. Стратегия

Данная стратегия ориентирована на развитие конкретных видов деятельности в интересах достижения целей проекта и включает следующее:

- 1) Стратегия 1: Распространение информации и просвещение:

Пункт 1.1: Создание площадки государственно-частного сотрудничества

для главных заинтересованных сторон – представителей сектора туризма, гастрономии и ИС Перу: MINCETUR, PROMPERÚ, APEGA, ANORA, INDECOPI, – а также ведущих экспертов сектора (Гастон Акурио, Вирхилио Мартинес и др.).

Пункт 1.2: Подготовка отчета о текущей ситуации с использованием ИС в сфере туризма и гастрономии с указанием их взаимосвязи на всех этапах цепочки создания стоимости.

Пункт 1.3: Организация в Перу международного семинара по ИС, гастрономии и туризму, с тем чтобы продемонстрировать роль ИС в развитии соответствующих секторов (например, содействие использованию продуктов, охраняемых наименованиями мест происхождения и коллективными знаками традиционной продукции, а также использованию инструментария ИС в целях создания репутации).

## 2) Стратегия 2: Выход на рынок

Пункт 2.1: Создание процедуры вывода на рынок экономической деятельности, связанной с туризмом и гастрономией, с использованием инструментария ИС для удобства применения таких инструментов субъектами рынка.

Пункт 2.2: Оценка результатов осуществления указанной в пункте 2.1 процедуры для ее дальнейшего совершенствования и оптимизации в целях достижения большей эффективности.

## 3) Стратегия 3: Регулирование

Пункт 3.1: Оценка институциональной структуры Перу и разработка и реализация регулирующих положений в отношении гарантий традиционности (ETG) в целях использования этого инструмента для создания репутации, способствующей экономической активности в сфере гастрономии, ее развитию и охране на международном уровне.

[Конец приложения и документа]