

Комитет по развитию и интеллектуальной собственности (КРИС)

Двадцать вторая сессия
Женева, 19-23 ноября 2018 г

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

Документ подготовлен Секретариатом

1. В ходе своей двадцать первой сессии Комитет по развитию и интеллектуальной собственности (КРИС) обсудил документ CDIP/21/14 о проекте «Интеллектуальная собственность, туризм и гастрономия Перу: содействие развитию туризма и гастрономии Перу с помощью интеллектуальной собственности». Комитет принял к сведению предлагаемый проект и просил «делегацию Перу пересмотреть его при содействии Секретариата для рассмотрения на следующей сессии».
2. Пересмотренное предложение по проекту, подготовленное Перу при содействии Секретариата ВОИС, содержится в приложении к настоящему документу.

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

[Приложение следует]

РЕКОМЕНДАЦИИ 1, 10 И 12 ПОВЕСТКИ ДНЯ В ОБЛАСТИ РАЗВИТИЯ

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

1. РЕЗЮМЕ	
<u>Код проекта</u>	DA_1_10_12_01
<u>Название</u>	Интеллектуальная собственность и гастрономический туризм в Перу и других развивающихся странах: содействие развитию гастрономического туризма с помощью интеллектуальной собственности.
<u>Рекомендации Повестки дня в области развития</u>	<p><i>Рекомендация 1:</i> Техническая помощь ВОИС, среди прочего, должна быть ориентирована на развитие, обусловлена потребностями и быть прозрачной с учетом приоритетов и конкретных потребностей развивающихся стран, в особенности НРС, а также различных уровней развития государств-членов, при этом деятельность должна включать сроки для завершения. В этой связи характер помощи, механизмы ее осуществления и процессы оценки программ технической помощи, должны быть конкретизированы применительно к каждой стран.</p> <p><i>Рекомендация 10:</i> Оказывать помощь государствам-членам в развитии и совершенствовании национального институционального потенциала в области ИС путем дальнейшего развития инфраструктуры и других компонентов с целью повышения эффективности национальных учреждений ИС и установления справедливого равновесия между охраной ИС и интересами общества. Эта техническая помощь должна также распространяться на субрегиональные и региональные организации, занимающиеся вопросами интеллектуальной собственности.</p> <p><i>Рекомендация 12:</i> Активней включать соображения развития в основную деятельность и обсуждения в рамках ВОИС и в контексте оказания технической помощи в соответствии с ее мандатом.</p>
<u>Краткое описание проекта</u>	Целью настоящего проекта является повышение осведомленности о правах интеллектуальной собственности (ИС) в сфере кулинарных традиций (потребления пищевых продуктов и напитков) на предмет использования в секторе туризма Перу [и других развивающихся стран] и создание благоприятных условий для документального оформления, развития и устойчивого использования кулинарных традиций и культуры всех стран.

	<p>С этой целью предлагаются стратегии и меры, предусматривающие привлечение крупных государственных и частных партнеров в секторах туризма, гастрономии и ИС, которые совместными усилиями будут выявлять потенциальные инструменты ИС и давать рекомендации в отношении их использования. Предусматривается, в частности, организация мероприятий по пропаганде преимуществ использования ИС в контексте гастрономического туризма.</p> <p>Ниже перечисляются ожидаемые результаты реализации проекта:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) документальное закрепление гастрономических традиций (в сфере пищевых продуктов и напитков), а также их популяризация в Перу [и других развивающихся странах]; (b) поощрение экономической деятельности и увеличение добавленной стоимости, создаваемой в секторе гастрономического туризма, на основе использования ИС, связанной с кулинарными традициями (в сфере пищевых продуктов и напитков) (например, предоставление гарантий применения традиционных кулинарных методов, географического происхождения и качества ингредиентов, правильной обработки пищевых продуктов и т.д.) в качестве одного из ресурсов для эффективного использования многообразия местных продуктов и традиций.
<p><u>Программы, в рамках которых будет осуществляться проект</u></p>	<p>2, 8, 9</p>
<p><u>Связи с другими программами/проектами ПДР</u></p>	<p>Программы: 1, 3, 4, 5, 6, 8, 16, 17, 31 и 32</p> <p>Проекты: DA_1_10_12_40_01, «Интеллектуальная собственность, туризм и культура: поддержка целей в области развития и популяризация культурного наследия в Египте и других развивающихся странах»; DA_4_10_01, «ИС и брендинг продуктов для целей развития бизнеса в развивающихся и наименее развитых странах»; и DA_10_05, «Укрепление национального, субрегионального и регионального потенциала учреждений и пользователей ИС»</p>
<p><u>Связи с ожидаемыми результатами в Программе и бюджете</u></p>	<p><i>Ожидаемый результат III.1:</i> Национальные стратегии и планы в области инноваций и ИС, согласующиеся с целями национального развития.</p> <p><i>Ожидаемый результат III.2:</i> Укрепление потенциала людских ресурсов, способных выполнять широкий спектр требований в</p>

	отношении эффективного использования ИС в целях развития в развивающихся странах, НРС и странах с переходной экономикой.
<u>Продолжительность проекта</u>	36 месяцев
<u>Бюджет проекта</u>	Будет определен дополнительно

2. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

2.1. Введение в проблему

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

В соответствии с «Конъюнктурным обзором для анализа сферы гастрономического туризма в Перу», подготовленным в 2016 г. Национальной комиссией по развитию экспорта и туризма (ПРОМПЕРУ), туристов в Перу привлекают прежде всего традиционная кухня (59%), Мачу-Пикчу (60%) и разнообразные природные пейзажи (61%). Как показало проведенное обследование, 82% туристов считают Перу одним из центров 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 окружающей среды и традиционными методами культивирования, обработки и приготовления.

Перуанская гастрономия – это различные блюда и рецепты, сельскохозяйственные продукты, ингредиенты, методы производства и приготовления (например, пачаманка), кулинарные приспособления, пищевые традиции. К тому же, создавая спрос на перуанские продукты, перуанская гастрономия открывает новые возможности для развития сельского хозяйства, скотоводства и рыболовства. Кроме того, она стимулирует создание новых предприятий и спрос на качественную продукцию перуанского сельского хозяйства.

Международная известность перуанских ресторанов поддерживает высокий интерес к гастрономическим турам, которые позволяют познакомиться с кулинарным искусством предков современных перуанцев, сохранившимся благодаря усилиям приверженцев кухни фьюжн и кулинарным новациям. Такие гастрономические туры включают посещение не только ресторанов высокой кухни, но и ферм, где выращиваются ингредиенты перуанской кухни, и рынков и магазинов, где можно купить такие продукты. Организуются также мастер-классы и дегустации.

Изложенное выше свидетельствует о наличии возможностей для создания благоприятных условий для социально-экономического развития районов с туристическим потенциалом, привлечения инвестиций и создания базы для предложений в сфере ИС. То же самое касается и других развивающихся стран, которые, подобно Перу, готовы активнее поощрять развитие сектора гастрономического туризма на основе использования инструментов ИС.

Стоит отметить, что услуги, предоставляемые ресторанами, гостиничными ассоциациями и туристическими агентствами, требуют большого количества квалифицированных работников, позволяя добиться высокой доли хорошо оплачиваемых рабочих мест и повышения стоимости традиционных продуктов, от которого выигрывают и крестьяне, и шеф-повара ресторанов.

Таким образом, гастрономическая индустрия играет ключевую роль в предоставлении высококачественных туристических услуг с учетом конкретных потребностей клиентов. В этой связи стратегическое использование системы ИС может принести ей большую пользу. Например, в целях улучшения сбыта продукции и предоставляемых услуг шеф-повара ресторанов могут регистрировать товарные знаки, торговые наименования, рекламные девизы или даже авторские права на оригинальный текст своего меню; возможности системы ИС открыты и для их поставщиков (например, фермеров), которые могут использовать, скажем, коллективные и сертификационные знаки, наименования мест происхождения, сорта растений, традиционные знания и фольклор и т.д.

Однако, несмотря на вышесказанное, для туризма и гастрономии Перу не характерно интенсивное использование элементов ИС. Об этом наглядно говорит статистика ИНДЕКОПИ, согласно которой на сферу ресторанных и гостиничных услуг приходилось лишь 5,6% всех товарных знаков, зарегистрированных в 2017 г. Аналогичное положение складывается, возможно, и в других развивающихся странах, находящихся в сходных условиях.

Таким образом, проект будет иметь целью анализ тех потенциальных преимуществ, которые связанная с кулинарными традициями ИС может обеспечивать предприятиям в секторе гастрономического туризма Перу и других развивающихся стран, а также обеспечение повышения уровня осведомленности по этой тематике.

2.2. Цели

Общая цель:

Проект призван содействовать использованию в секторе туризма ИС, связанной с кулинарными традициями (в сфере пищевых продуктов и напитков), и созданию благоприятных условий для документального оформления, развития и устойчивого использования кулинарных традиций каждой страны.

Конкретные цели:

1. Развитие возможностей хозяйственных субъектов, работающих в сфере гастрономического туризма, и государственных органов, в том числе ведомств ИС, позволяющих использовать и применять инструменты и стратегии ИС для дифференциации предлагаемых продуктов и услуг и диверсифицировать

экономическую деятельность с учетом местных традиций и культуры.

2. Повышение уровня осведомленности о полезном эффекте использования ИС в секторе гастрономического туризма.

2.3. Стратегия

A. Сфера охвата

Проект будет осуществляться в Перу и еще трех пилотных странах.

B. Критерии отбора стран-бенефициаров

Практический отбор трех других пилотных стран будет производиться на основе, в частности, следующих критериев:

1. Проведение национальной/региональной политики, в рамках которой гастрономический туризм рассматривается в качестве инструмента развития тех или иных территорий, сокращения масштабов нищеты, создания рабочих мест, расширения прав и возможностей женщин и молодежи и экономического, социального и культурного развития в целом.
2. Наличие характерных для данной страны или соответствующего региона кулинарно-гастрономических особенностей, выступающих фактором привлечения туристов.
3. Явная заинтересованность деловых кругов и директивных органов в повышении конкурентоспособности и развитии инновационного потенциала деятельности в секторе гастрономического туризма.
4. Готовность страны выделять необходимые ресурсы для эффективного осуществления проекта и обеспечения его жизнеспособности.

Государства-члены, которых заинтересует данный проект, представят предложения с кратким описанием упомянутых выше элементов.

C. Стратегия реализации

Данная стратегия предусматривает разработку планов осуществления различных мероприятий для достижения поставленных в рамках проекта целей и, в частности, включает следующие элементы:

1. Стратегия 1: Исследования

Мероприятие 1.1: Проведение в секторе гастрономического туризма каждой пилотной страны предпроектной проработки, которая позволит выявить основные кулинарные традиции (в сфере пищевых продуктов и напитков) соответствующих стран.

Мероприятие 1.2: Организация «круглого стола» с участием основных заинтересованных сторон в секторе туризма и кулинарно-гастрономической сфере и государственных органов, занимающихся вопросами ИС (в случае Перу –

Министерство внешней торговли и туризма, Комиссия по развитию экспорта и туризма (ПРОМПЕРУ), Перуанское гастрономическое общество (АПЕГА), Ассоциация предприятий гостинично-ресторанного бизнеса (АОРА) и Национальный институт защиты конкуренции и охраны интеллектуальной собственности (ИНДЕКОПИ)), и видных представителей данного сектора (в случае Перу – Гастон Акурио, Вирхилио Мартинес и др.) в целях обсуждения актуальных проблем в секторе гастрономического туризма в разрезе ИС и путей их решения, а также в целях сбора соответствующей информации.

Мероприятие 1.3: Подготовка на основе предпроектной проработки и результатов «круглого стола» анализа связанных с ИС звеньев всей цепочки создания стоимости выбранной для целей проекта кулинарной традиции в каждой пилотной стране. Это третье мероприятие будет осуществляться с целью выявления потенциальных инструментов ИС, которые можно использовать для рекламного освещения избранной традиции во всех звеньях цепочки создания стоимости (например, инструментов ИС, связанных с концептуальной проработкой, производством и реализацией конкретного продукта).

Мероприятие 1.4: Ознакомление участников «круглого стола», упомянутого в рамках мероприятия 1.2, с результатами проведенного анализа связанных с ИС звеньев цепочки создания стоимости выбранной для целей проекта кулинарной традиции на предмет представления замечаний и доработки до составления окончательного варианта документа.

2. Стратегия 2: Деятельность по укреплению потенциала

Мероприятие 2: Организация в каждой пилотной стране семинара с презентацией рекомендаций и результатов проведенных в этой стране исследований.

3. Стратегия 3: Информационно-разъяснительная работа

Мероприятие 3.1: Организация международного семинара с презентацией опыта и результатов исследований, проведенных в различных пилотных странах.

Мероприятие 3.2: На основе изложенного выше составление документа с обобщением основных результатов и выводов по различным странам-бенефициарам, который позволит повысить уровень осведомленности населения по данной тематике.

D. Потенциальные риски и меры по их снижению

Риск 1: Важнейшее значение при определении уровня поддержки со стороны пилотных стран и обеспечении нормального осуществления мероприятий и своевременной реализации проекта имеет постоянное сотрудничество с национальными органами и координаторами.

Меры по снижению риска 1: В целях снижения риска руководитель проекта будет активно проводить необходимые консультации и добиваться полноценного привлечения местных партнеров к ведущейся работе.

Риск 2: Практическое осуществление проекта может затрудняться условиями, существующими в выбранной пилотной стране.

Меры по снижению риска 2: Следует организовывать обсуждение возникающих

вопросов. В случае неудачного исхода, возможно, придется приостановить или отложить реализацию проекта.

Риск 3: Трудно подыскать специалистов с нужным опытом и компетентностью в вопросах на стыке сферы ИС и работы по развитию гастрономического туризма.

Меры по снижению риска 3: Следует как можно раньше налаживать сотрудничество с другими профильными специализированными учреждениями, фондами и/или программами ООН.

3. ОБЗОР И ОЦЕНКА

3.1 График обзора проекта

На рассмотрение КРИС будет представляться годовой отчет о ходе работы.

По завершении проекта будет проведена заключительная самооценка с представлением ее результатов КРИС.

По завершении проекта внешний консультант составит заключительный отчет о независимой оценке, который будет представлен КРИС.

3.2 Самооценка в рамках проекта

<i>Результаты проекта</i>	<i>Показатели успешной реализации (показатели результативности)</i>
Выбор трех пилотных стран (помимо Перу).	Выбраны три страны (на основе согласованных критериев); и назначены координаторы работы по осуществлению проекта в стране.
Утверждены планы реализации проекта на уровне стран.	Составлено и утверждено четыре плана реализации проекта (по одному на пилотную страну).
Осуществление четырех программ предпроектной проработки в секторе гастрономического туризма (по одной на пилотную страну).	Эффективное выявление кулинарных традиций в каждой пилотной стране.
Определение круга заинтересованных сторон в кулинарно-гастрономической	Определение круга соответствующих заинтересованных сторон в каждой пилотной стране.

<p>сфере, секторе туризма и области ИС, а также государственных учреждений, занимающихся этими вопросами.</p>	
<p>Организация в каждой пилотной стране «круглого стола» с участием соответствующих заинтересованных сторон в секторе гастрономического туризма и сфере ИС.</p>	<p>Сообщение значительной долей участников «круглого стола» о том, что он помог лучше подготовиться к решению проблем в области ИС и секторе гастрономического туризма.</p>
<p>Подготовка анализа связанных с ИС звеньев всей цепочки создания стоимости выбранной для целей проекта кулинарной традиции в каждой пилотной стране с выявлением потенциальных инструментов ИС, которые можно использовать для рекламного освещения этой традиции во всех звеньях цепочки создания стоимости.</p>	<p>Выявление действенных инструментов ИС, которые можно использовать для рекламного освещения выбранных кулинарных традиций во всех звеньях цепочки создания стоимости.</p>
<p>Организация четырех семинаров (по одному в каждой пилотной стране) с презентацией результатов анализа связанных с ИС звеньев всей цепочки создания стоимости выбранной для целей проекта кулинарной традиции.</p>	<p>Сообщение значительной долей участников семинара о том, что он помог получить более полное представление о потенциальных инструментах ИС, которые можно использовать для рекламного освещения выбранной для целей проекта кулинарной традиции во всех звеньях цепочки создания стоимости.</p>
<p>Организация международного семинара с презентацией опыта и результатов осуществления проекта в каждой пилотной стране.</p>	<p>Участие соответствующих заинтересованных сторон, представляющих сферу ИС и сектор гастрономического туризма различных стран.</p>
<p>Составление документа с обобщением основных результатов и выводов по различным пилотным странам.</p>	<p>Соответствующее отражение выводов, сделанных по итогам осуществления в рамках проекта различных исследовательских мероприятий.</p>

<i>Цели проекта</i>	<i>Показатели успешного достижения цели проекта (показатели результативности)</i>
<p>1. Развитие возможностей хозяйственных субъектов, работающих в сфере гастрономического туризма, и государственных органов, в том числе ведомств ИС, позволяющих использовать и применять инструменты и стратегии ИС для дифференциации предлагаемых продуктов и услуг и диверсифицировать экономическую деятельность с учетом местных традиций и культуры.</p>	<p>Число хозяйствующих субъектов в секторе гастрономического туризма, у которых после реализации проекта появились планы использования и применения инструментов ИС для повышения уровня своей продукции или своих услуг.</p> <p>Число и значимость мероприятий по укреплению потенциала, организованных национальными учреждениями, в том числе ведомствами ИС, с целью оказания консультативных услуг по вопросам использования инструментов ИС в секторе гастрономического туризма.</p>
<p>2. Повышение уровня осведомленности о полезном эффекте использования ИС в секторе гастрономического туризма.</p>	<p>Процент участников «круглых столов» и семинаров, сообщивших, что эти мероприятия помогли им получить более полное представление о потенциальном вкладе ИС в развитие сектора гастрономического туризма.</p> <p>Уровень доступности и масштабы использования документа, в котором обобщены основные результаты и выводы по итогам осуществления проектов, другими заинтересованными государствами-членами и партнерами.</p>

4. ГРАФИК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОЕКТА

Вид деятельности	Кварталы												
	1-й	2-й	3-й	4-й	1-й	2-й	3-й	4-й	1-й	2-й	3-й	4-й	
Выбор пилотных стран	X												
Назначение координаторов в каждой пилотной стране	X												
Проведение предпроектной проработки в секторе гастрономического туризма каждой пилотной страны	X	X	X										
Организация в каждой пилотной стране «круглых столов» с участием основных заинтересованных сторон в секторе туризма, кулинарно-гастрономической сфере и области ИС				X									
Предварительный анализ связанных с ИС звеньев цепочки создания стоимости выбранной для целей проекта кулинарной традиции в каждой пилотной стране				X	X	X							
Ознакомление участников «круглого стола» в каждой пилотной стране с результатами предварительного анализа связанных с ИС звеньев цепочки создания стоимости выбранной для целей проекта кулинарной традиции на предмет его пересмотра с учетом полученных замечаний							X						
Подготовка окончательного варианта анализа связанных с ИС звеньев цепочки создания стоимости выбранной для целей проекта кулинарной традиции с выявлением потенциальных инструментов ИС								X					
Организация в каждой пилотной стране национального семинара с презентацией рекомендаций и результатов проведенных исследований									X				

Вид деятельности	Кварталы											
	1-й	2-й	3-й	4-й	1-й	2-й	3-й	4-й	1-й	2-й	3-й	4-й
Организация международного семинара с презентацией и обсуждением результатов исследований, проведенных в каждой пилотной стране										X		
Обобщение основных результатов и выводов по различным странам-бенефициарам											X	
Оценка												X

[Конец приложения и документа]