

## 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, посвященный проекту «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». Пересмотренный вариант данного предложения содержится в документе CDIP/22/14.

2. По итогам предварительного обсуждения на двадцать второй сессии КРИС Секретариату было поручено доработать документ CDIP/22/14 и включить в него бюджетную смету для реализации проекта. В соответствии с этим в приложении к настоящему документу содержится пересмотренное проектное предложение.

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"> <li>(a) документальное закрепление гастрономических традиций (в сфере пищевых продуктов и напитков), а также их популяризация в Перу [и других развивающихся странах];</li> <li>(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.</li> </ul>
<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 отношении эффективного использования ИС в целях развития</p>

	в развивающихся странах, НРС и странах с переходной экономикой.
<u>Продолжительность проекта</u>	36 месяцев
<u>Бюджет проекта</u>	Общий бюджет: 540 500 шв. франков, 353 000 шв. франков из которых составят расходы, не связанные с персоналом, а 187 500 шв. франков – расходы на персонал (С-2 50%)
<b>2. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА</b>	
<b>2.1. <u>Введение в проблему</u></b>	
<p>В настоящее время туризм представляет собой важный источник государственных доходов, причем для некоторых развивающихся стран – один их наиболее значимых.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

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			



5. ОБЩИЕ РЕСУРСЫ В РАЗБИВКЕ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ

(a) 2019 г.

Результаты проекта	2019		Итого		Итого
	Связанные с персоналом	Не связанные с персоналом	Связанные с персоналом	Не связанные с персоналом	
4 программы предпроектной проработки		48 000		48 000	48 000
4 «круглых стола»		60 000		60 000	60 000
Подготовка анализа связанных с ИС звеньев всей цепочки создания стоимости кулинарной традиции		15 000		15 000	15 000
Ресурсы, связанные с персоналом	62 500		62 500		62 500
<b>Всего</b>	<b>62 500</b>	<b>123 000</b>	<b>62 500</b>	<b>123 000</b>	<b>185 500</b>

(b) Двухлетний период 2020–2021 гг.

Результаты проекта	2020		2021		Итого		Итого
	Связанные с персоналом	Не связанные с персоналом	Связанные с персоналом	Не связанные с персоналом	Связанные с персоналом	Не связанные с персоналом	
Подготовка анализа связанных с ИС звеньев всей цепочки создания стоимости кулинарной традиции		45 000				45 000	45 000
Ознакомление участников «круглого стола» с результатами анализа для сбора комментариев и доработки		10 000				10 000	10 000
4 национальных семинара				60 000		60 000	60 000
Международный семинар				80 000		80 000	80 000
Обобщение основных результатов и выводов				25 000		25 000	25 000

Самооценка в рамках проекта				10 000		10 000	10 000
Ресурсы, связанные с персоналом	62 500		62 500		125 000		125 000
<b>Всего</b>	<b>62 500</b>	<b>55 000</b>	<b>62 500</b>	<b>175 000</b>	<b>125 000</b>	<b>230 000</b>	<b>355 000</b>

РЕСУРСЫ, НЕ СВЯЗАННЫЕ С ПЕРСОНАЛОМ, В РАЗБИВКЕ ПО КАТЕГОРИЯМ РАСХОДОВ

(a) 2019 г.

Мероприятия	(в шв. франках)							Итого
	Поездки, обучение и гранты			Услуги по контрактам				
	Служебные командировки	Поездки третьих лиц	Обучение и связанные с ним гранты на поездки	Конференции	Публикации	Услуги по контрактам с индивидуальными подрядчиками	Прочие услуги по контрактам	
4 программы предпроектной проработки						48 000		48 000
4 «круглых стола»	12 000	15 000	18 000			15 000		60 000
Подготовка анализа связанных с ИС звеньев всей цепочки создания стоимости кулинарной традиции			15 000					15 000
<b>Всего</b>	<b>12 000</b>	<b>15 000</b>	<b>38 000</b>			<b>63 000</b>		<b>123 000</b>



(b) Двухлетний период 2020–2021 гг.

Мероприятия	<i>(в шв. франках)</i>							Итого
	Поездки, обучение и гранты			Услуги по контрактам				
	Служебные командировки	Поездки третьих лиц	Обучение и связанные с ним гранты на поездки	Конференции	Публикации	Услуги по контрактам с индивидуальными подрядчиками	Прочие услуги по контрактам	
Подготовка анализа связанных с ИС звеньев всей цепочки создания стоимости кулинарной традиции			25 000				20 000	45 000
Ознакомление участников «круглого стола» с результатами анализа для сбора комментариев и доработки					10 000			10 000
4 национальных семинара	20 000	40 000						60 000
Международный семинар	15 000	45 000		10 000			10 000	80 000
Обобщение основных					10 000	15 000		25 000

результатов и выводов								
Самооценка в рамках проекта						10 000		10 000
<b>Всего</b>	<b>35 000</b>	<b>85 000</b>	<b>25 000</b>	<b>10 000</b>	<b>20 000</b>	<b>25 000</b>	<b>30 000</b>	<b>230 000</b>

[Конец приложения и документа]