

发展与知识产权委员会（CDIP）

第二十五届会议

2020年5月18日至22日，日内瓦

“秘鲁及其他发展中国家的知识产权与美食旅游业”项目探索性研究摘要

撰稿：Carmen Julia García Torres 女士，顾问

1. 本文件附件中载有“秘鲁及其他发展中国家的知识产权与美食旅游业：通过知识产权促进美食旅游业发展”项目（CDIP/22/14 Rev.）探索性研究的摘要。该研究由顾问 Carmen Julia García Torres 先生编拟。

2. 请 CDIP 注意本文件附件中所载的信息。

[后接附件]

“秘鲁及其他发展中国家的知识产权与美食旅游业”项目探索性研究¹摘要

应世界知识产权组织和秘鲁国家保护竞争与知识产权局（INDECOPI）的请求，并在秘鲁出口和旅游促进委员会（PROMPERU）的支持下，开展了一项探索性研究，以提供对秘鲁烹饪传统的广泛概述。这项研究是在秘鲁及其他国家（马来西亚、摩洛哥和喀麦隆）正在实施的“知识产权与美食旅游业”项目框架内开展的，该项目旨在通过知识产权促进美食旅游业的发展。本研究的目的如下：

- (i) 通过识别美食传统（例如菜肴、产品、食谱、烹饪技术和用具）并对其分类，展示美食与知识产权之间的联系；
- (ii) 为项目奠定基础并制定项目总体工作指导原则；以及
- (iii) 为项目开发提供相关信息，包括对探索性研究中所审查的支持烹饪传统的价值链进行分析，鉴于此种信息将有助于找出对构成这些价值链的美食生态系统不同利益攸关方有用的知识产权工具。

开展这项探索性研究的理由是旅游业和美食在秘鲁的重要性。这一重要性在近几十年中逐步增长，现已在国内和国际上得到承认。旅游业和美食这两种经济发展工具是相辅相成的，因此可以说，近年来秘鲁美食在本国内和作为接纳型旅游业的一部分都促进了旅行的增长。本研究始于2019年底，根据现有文献，如访谈、报纸和大众知识，按部门或地区全面列出了烹饪传统的清单。在此之后，进行了初步访谈，以收集有助于确定研究重点的信息。决定因素包括对选定大区（兰巴耶克、利马、阿雷基帕、塔克纳、库斯科和洛雷托）情况的核实，缩短烹饪传统清单及其他方面。

随后，继续收集和分析二级信息和主要信息。编拟了大区概况介绍（包含食谱、产品、用具和技术的信息），这将有助于在实地访谈中验证信息。到访了将成为探索性研究一部分的大区，并访谈了秘鲁美食生态系统的成员。通过这些大区的利益攸关方，得以验证了产品的重要性以及技术、菜肴和食谱。他们还帮助找出了烹饪传统中的现存差异；取决于做菜者的口味，厨房与厨房之间增加或减化的用料，这直接影响到当地认同和文化的形成。

为对秘鲁美食有一个整体认识，本研究纳入了对美食和界定了每个地区美食传统发展的一些相关方面进行的分析，例如环境和产品、该部门的经济情况、国家和国际层面的声誉和影响以及该部门目前面临的一些挑战。

秘鲁是一个地理构成得天独厚的国家，这使该国环境和资源非常多样化，同时也是独一无二的，不仅对其特殊性，而且对其口味和营养价值而言也是如此。该国的历史和对本土产品的保护，以及其他产品在本国生态系统中的引入和改良，对该国各大区的烹饪发展产生了直接影响。因此，正如文化部所指出的，秘鲁的烹饪做法是一种复杂而具有动态象征性、表现力和感受力的体系的一部分，是地区和国家身份的象征。鉴于该国拥有丰富多样的地理和历史构成，有必要将探索性研究限于特定的地理区域，以便其范围在可管理的限度。

因此，对选定的六个大区的选择所依据的标准包括位置、在美食发展中的重要性以及该大区旅游业发展的重要性。

¹ 研究报告全文请在以下网址查阅：https://www.wipo.int/ip-development/en/agenda/work_undertaken.html

秘鲁的领土传统上被划分为沿海地区、山区和林区，这些地区都具有特定的地理和环境特性，使得每一大区相比另一大区烹饪传统的特点和组成都有所不同。这就是为什么作为遴选本研究地理范围的第一项标准，在每个传统地区确定一个大区应是适宜的。

因此，作为第一个筛选条件，研究纳入来自每个传统地区（沿海、山区和林区）的一个大区。选择用以下分类做出：

- 沿海地区：通贝斯、皮乌拉、兰巴耶克、拉利伯塔德、利马、伊卡和塔克纳。
- 山区：卡哈马卡、安卡什、瓦努科、帕斯科、胡宁、万卡韦利卡、阿亚库乔、阿普里马克、库斯科、阿雷基帕、莫克瓜和普诺。
- 林区：亚马孙、洛雷托、圣马丁、乌卡亚利和马德雷迪奥斯。

第二项标准是在美食发展中的重要性，其中包括按大区对传统的识别和分析，各大区的原创产品以及被确定为文化一部分的产品，具有代表性的食谱，获得的原产地名称的数量，被认可的文化遗产以及传统的保存和可持续性（按每个大区公认的传统所证明的）。与美食界有联系的协会同样也被认为具有相关性，这些协会可以作为项目合作伙伴，提供在项目后续阶段可能需要的信息和协调。

最后，考虑到了发展国内和接纳型旅游业的重要性，即外国游客到访秘鲁不同大区的比例加之 2018 年生成的国内旅游数据及其对各大区的影响。

考虑到上述标准和次级标准的组合，首先选择了三个大区：兰巴耶克、阿雷基帕和洛雷托。此外，秘鲁首都利马还因其在国家美食发展中的重要性，及其在承载该国其他地区的文化和美食传统中发挥的作用而被纳入其中。最后，还有两个大区因其旅游业的重要性而被选中。因此，选定了库斯科大区是接纳型旅游业的主要大区，因为它既是现代世界奇迹，也是世界遗产遗址。塔克纳还作为具有最发达的美食旅游业的的城市被选中，因为该市位于边境。研究还对每个大区两种传统的价值链进行了分析²，考虑到价值链包括不同的活动，如农业，渔业，加工产品，通过供应市场、渔业终端和超市进行的交易。它还考虑了消费背后的所有因素，无论是在家中还是在餐饮场所，加之学术活动（其中不仅包括针对厨师的教育机构，还包括针对服务人员的教育机构）以及制造和交易用具的活动。烹饪传统还包括食谱、技术、用具和其他知识。

对这些价值链中最重要的方面进行了分析，以在国家和大区层面确定根据食谱进行准备所使用的主要用料背后的历史、生产水平，并确定其生产和/或商业化背后的人群。同样也研究了这些烹饪传统的营销和传播方式。

研究中分析的传统包括：

- 对于兰巴耶克：arroz con pato、cabrito；
- 对于利马：cebiche、aji de gallina；
- 对于阿雷基帕：ocopa、rocoto relleno；
- 对于塔克纳：patasca、asado de cordero Candarave；
- 对于库斯科：pachamanca、cuy asado；以及
- 对于洛雷托：patarashca、tacacho con Cecina。

² 需要指出的是，尽管这些烹饪传统与这一大区相关联，但也可以在秘鲁的其他大区找到。

最后，重要的是要指出，本项研究已在如厨师、学者和研究人员等美食生态系统代表参加的圆桌会议上作了介绍。圆桌会议期间还介绍了一系列调查发现，这些调查发现是在研究执行过程中找到的，直接影响了研究报告的编制。其中包括有关该部门以及有关部门（如农业和水产养殖）的信息缺乏系统化，这阻碍了对从用料到抵达餐桌之间路径的重建和/或可追溯性。另一项调查发现是缺乏对该国用料和/或产品营养价值的一般知识，这可能不利于身体健康。

还值得注意的是，有必要对秘鲁美食进行学术研究，以在过去几年中已获得巨大经济意义的这一领域中实现最顺畅和不断的创新。从这项研究中还可以看出，关于秘鲁烹饪的公共政策可能有助于将这些调查发现转化为机遇，并加强秘鲁美食业。

值得一提的是，在圆桌会议上，按大区选择了六个传统作为该项目下一阶段的一部分。它们是 cabrito、ají de gallina、ocopa、picante a latacneña、cuy 和 juane。³

[附件和文件完]

³ 与辣味 tacneña 和 juane 有关的传统将被纳入探索性研究。