|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **R** |
| WIPO/GRTKF/IC/40/12 |
| оригинал: английский |
| дата: 24 мая 2019 г. |

**Межправительственный комитет по интеллектуальной собственности, генетическим ресурсам, традиционным знаниям и фольклору**

**Сороковая сессия**

**Женева, 17–21 июня 2019 г.**

ПРИМЕРЫ ТРАДИЦИОННЫХ ЗНАНИЙ, РАССМАТРИВАЕМЫЕ С ЦЕЛЬЮ АКТИВИЗАЦИИ ОБСУЖДЕНИЯ НА ПРЕДМЕТ ОХРАНОСПОСОБНОСТИ РАЗЛИЧНЫХ ОБЪЕКТОВ

*Документ представлен делегацией Соединенных Штатов Америки*

1. Двадцать третьего мая 2019 г. в Международное бюро Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС) поступила просьба от постоянного представительства Соединенных Штатов Америки при Всемирной торговой организации (ВТО) вновь вынести на рассмотрение сороковой сессии Межправительственного комитета по интеллектуальной собственности, генетическим ресурсам, традиционным знаниям и фольклору (МКГР) документ «Примеры традиционных знаний, рассматриваемые с целью активизации обсуждения на предмет охраноспособности различных объектов», содержащийся в документе WIPO/GRTKF/IC/39/11.
2. Во исполнение этой просьбы в приложении к настоящему документу содержится представленный материал.

*3. Комитету предлагается принять к сведению данный документ.*

[Приложение следует]

**ПРИМЕРЫ ТРАДИЦИОННЫХ ЗНАНИЙ, РАССМАТРИВАЕМЫЕ С ЦЕЛЬЮ АКТИВИЗАЦИИ ОБСУЖДЕНИЯ НА ПРЕДМЕТ**

**ОХРАНОСПОСОБНОСТИ РАЗЛИЧНЫХ ОБЪЕКТОВ**

1. ВВЕДЕНИЕ

Целью МКГР ВОИС является достижение договоренности по международно-правовому документу (документам) в области интеллектуальной собственности, который обеспечит сбалансированную и эффективную охрану генетических ресурсов, традиционных знаний (ТЗ) и традиционных выражений культуры (ТВК). Ожидается, что Комитет будет вести эту работу с использованием подхода «основанного на фактах, включая исследования и примеры национального опыта, в том числе национальные законодательные акты и примеры охраняемых объектов и объектов, которые не предназначены для охраны».

Согласно мандату МКГР ВОИС, государства-члены должны уделить первоочередное внимание достижению понимания по основным вопросам, в том числе по вопросу о том, какие объекты ТЗ имеют право на охрану на международном уровне, а какие объекты ТЗ не предназначены для охраны.

Настоящий документ призван способствовать достижению понимания путем выявления нескольких хорошо известных изделий и видов деятельности, основанных на традиционных знаниях, каковых множество, и тем самым способствовать обсуждению вопроса о том, какие объекты ТЗ подлежат охране, а какие должны быть общедоступными и использоваться без каких-либо ограничений. Ниже приводятся несколько примеров, которые могли бы быть рассмотрены в контексте проекта международно-правового документа и его альтернативных вариантов.

1. ХОРОШО ИЗВЕСТНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ОСНОВАННЫЕ НА ТРАДИЦИОННЫХ ЗНАНИЯХ

**Шприц**. Шприц — это важный медицинский инструмент, предназначенный для введения жидкостей в организм человека или их выведение из него. Хотя считается, что шприц был изобретен в 1853 г. шотландцем Александром Вудом, в действительности коренные жители Северной Америки задолго до этого пользовались примитивными шприцами, сделанными из костей птиц, которые использовались для введения под кожу лекарственных препаратов, а также для очистки и промывки ран[[1]](#footnote-2). Один конец кости затачивался и служил иглой, а другой соединялся с мочевым пузырем от какого-нибудь небольшого животного, который заполнялся лекарственным препаратом[[2]](#footnote-3). Коренные жители Южной Америки также имели шприцы аналогичной конструкции, но в качестве емкости для лекарственных препаратов использовали не мочевые пузыри животных, а каучуковые груши[[3]](#footnote-4). Это первые известные баллончиковые шприцы.

**Попкорн**. Хотя попкорн в основном потребляется в США, он известен во всем мире. Только в 2015 г. в мире было продано около 1,2 млрд фунтов попкорна[[4]](#footnote-5). Хотя точное место происхождения попкорна не известно, он употреблялся еще тысячи лет тому назад. В 1948 г. в пещере Бэт-Кейв в штате Нью-Мексико был обнаружен попкорн, датируемый приблизительно 3500 г. до н.э.[[5]](#footnote-6) Остатки попкорна были также обнаружены в древних перуанских захоронениях, возраст которых составляет не менее 6700 лет[[6]](#footnote-7). Наконец, по свидетельству французских исследователей Северной Америки XVII века, племена ирокезов (коренное население Северной Америки) помещали зерна кукурузы в сосуды с нагретым песком[[7]](#footnote-8). Разогретые до определенной температуры зерна раскрываются, и получается то, что мы сейчас называем попкорном[[8]](#footnote-9).

**Футбол.** Футбол является наиболее популярным видом спорта в мире. Футбол, в который играет свыше 240 млн человек в более чем 200 странах существует с второго или третьего века до н.э., когда древние китайцы впервые начали играть в эту игру в качестве военного упражнения [[9]](#footnote-10). В игре, которая во времена династии Хань в Китае называлась «чжу-кэ», использовался кожаный мяч, набитый перьями и волосами[[10]](#footnote-11). Китайские солдаты били по мячу, который должен был пролететь через отверстие размером 30-40 см, проделанном в сетке, натянутой между двух стволов бамбука[[11]](#footnote-12). Один из видов упражнения разрешал игрокам использовать ноги, грудь, спину и плечи, но только не руки[[12]](#footnote-13). В еще один вид футбола, известный как кемари, играли в Японии 500-600 лет тому назад[[13]](#footnote-14). В кемари игроки передавали мяч по кругу, не допуская его касания с землей[[14]](#footnote-15). В США коренное население Северной Америки играло в разновидность футбола, именовавшуюся словом «pasuckuakohowog», которое означает «играть в мяч ногами»[[15]](#footnote-16).

**Анестетики.** Анестетики — это широко используемые лекарственные средства для предотвращения или уменьшения боли при хирургических операциях. В настоящее время хирурги используют анестетики местного или общего действия. Местные анестетики временно выключают ощущения боли в ограниченной области тела. Общие анестетики, напротив, приводят больного в бессознательное состояние на время хирургической операции. Хотя считается, что первую хирургическую операцию с использованием современных средств анестетики провел в 1846 г. д-р Вильям Мортон, применивший эфир[[16]](#footnote-17), существуют свидетельства того, что инки примерно в 1000 г. н.э. использовали листья коки (erythroxylon coca) в качестве анестетика для проведения операции на черепе, известной как трепанация[[17]](#footnote-18). Разжеванные листья коки накладывались на оперируемую область и действовали в качестве местного анестетика[[18]](#footnote-19). В качестве еще одного анестетика инки использовали кукурузный спирт и табак[[19]](#footnote-20).

**Серфинг**. Серфинг — это хорошо известный вид водного спорта, при котором серфер, стоя на доске, катается на волнах высотой от нескольких футов до более чем 50 футов. Первые сведения о серфинге датируются 3 тыс. лет тому назад: рыбаки Западной Полинезии, сидя на досках, которые катились по волнам, достаточно быстро доставляли улов рыбы на берег[[20]](#footnote-21). Некоторые утверждают, что серфинг существовал еще ранее, дo 2000 г. до н.э., когда древние жители островов Полинезии и Тихого океана катались на досках для развлечения[[21]](#footnote-22). В процессе миграции на восток, в сторону Гавайский Островов, произошедшей к 400 г. н.э., они, вероятно, принесли с собой базовые навыки серфинга[[22]](#footnote-23). К 1800-м годам гавайцы усовершенствовали искусство серфинга, которым глубоко впечатлили европейских исследователей и других свидетелей их умения «кататься на волнах» или «кататься по поверхности»[[23]](#footnote-24).

**Шоколад.** Шоколад является одним из наиболее широко распространенных продуктов в мире и пользуется высоким спросом на протяжении нескольких столетий. Только в 2014 г. мировой доход от торговли шоколадом составил приблизительно 117 млрд долл. США[[24]](#footnote-25). Шоколад первоначально выращивался для приготовления напитка, изобретенного древними майя и ацтеками, которые разработали способ сбраживания, обжаривания и перемалывания какао-бобов, собиравшихся в местных джунглях, для получения пасты[[25]](#footnote-26). Паста какао затем перемешивалась с водой, ванилином, медом, перцем чили и другими специями[[26]](#footnote-27). Полученная смесь назвалась «чокотал» и представляла собой шоколадный напиток, который, как обнаружили древние майя и ацтеки, улучшал настроение, оказывал тонизирующее действие и служил афродизиаком[[27]](#footnote-28). Рассказывали, что император ацтеков Монтесума выпивал до 50 чашек чокотала в день. Твердый шоколад был изготовлен из масла какао только в 1828 г.[[28]](#footnote-29)

**Антибиотики**. Антибиотики — это лекарственные препараты, которые предотвращают или ограничивают бактериальные инфекции. Антибиотики обычно используются для лечения таких болезней, как коклюш, стрептококковое воспаление горла и уха, синусит и инфекции мочевых путей[[29]](#footnote-30). По аналогии с тем, как действуют современные антибиотики, ацтеки в доколумбовый период обнаружили, что сок агавы (agave americana) предотвращает инфекционные заражения, и использовали его для лечения ран[[30]](#footnote-31). Иногда для усиления действия ацтекские лекари добавляли в сок агавы соль[[31]](#footnote-32). Еще один коренной народ доколумбового периода, который именовался маках и проживал на территории современного штата Вашингтон, использовал в качестве антибиотика тысячелистник, являющийся разновидностью растения achillea millefolium[[32]](#footnote-33)*.*

**Чай.** Чай является одним из наиболее распространенных напитков в мире. Некоторые аналитики оценивают стоимость мирового рынка чая приблизительно в 40 млрд долл. США[[33]](#footnote-34). Точное место происхождения чая неизвестно, но некоторые историки считают, что чай был открыт древним китайским императором Шэнь-Нун в 2737 г. до н.э., когда в его чашу с кипящей водой случайно попало несколько листиков чая. Выпив напиток, император обратил внимание на его тонизирующее действие[[34]](#footnote-35). Медицинские и освежающие свойства напитка стали известны с развитием в Китае чайной культуры[[35]](#footnote-36). По некоторым другим сведениям чай происходит из древнего Тибета или Северной Индии[[36]](#footnote-37).

**Кофе.** Кофе, по-видимому, является наиболее широко употребляемым напитком в мире. Согласно статистике, население США потребляет в среднем 3,1 чашки кофе в день[[37]](#footnote-38). Хотя в настоящее время кофе производят в более чем 50 странах мира, кофе существовал тысячелетия. Некоторые связывают его происхождение с эфиопским пастухом по имени Калди, который однажды заметил, что его козы, наевшись красных плодов кофейного дерева, начинают возбужденно себя вести[[38]](#footnote-39). Калди заинтересовался этим и сам съел несколько плодов, после чего он почувствовал прилив бодрости[[39]](#footnote-40). Согласно легенде, он рассказал об этих плодах монаху, который с трудом подавлял сон во время молитвы[[40]](#footnote-41).

**Жевательная резинка.** Жевательная резинка — это еще один продукт, прообразы которого использовались коренными народами. Племена майя доколумбового периода жевали чикл – смолу саподиллы[[41]](#footnote-42), произрастающей в Мексике и Центральной Америке[[42]](#footnote-43). Это делалось для утоления голода и жажды[[43]](#footnote-44). Племена майя обнаружили, что в местах надреза коры саподиллы или ее повреждения насекомыми появляется белая молокообразная жидкость, которую растение выделяет для защиты пораженного участка. Это вещество – латекс чикл – и служило первоначальной основой жевательной резинки[[44]](#footnote-45). Майя называли чикл «циктли» и считали, что он имеет приятную текстуру и сладкий вкус[[45]](#footnote-46). Чикл стал известен в США после того, как его туда завез в 1855 г. сосланный мексиканский генерал Антонио Лопес де Санта-Анна[[46]](#footnote-47). В конце 1800-х и начале 1900-х гг. чикл широко применялся в Америке в качестве основы жевательной резинки[[47]](#footnote-48).

**Каучук.** Каучук используется в производстве многих видов продукции, включая обувь, клеящие материалы, ремни, шины, контактные линзы, мячи, надувные шары и игрушки. Хотя изобретателем вулканизированного каучука считается Чарльз Гудьер, каучук был известен в течение многих столетий. Колумб, открывший в 1492 г. остров Гаити, наблюдал, как коренные жители играют в каучуковые мячи[[48]](#footnote-49). Позднее, в 1616 г. член францисканского ордера в Мексике Фриар Хуан де Торкемада наблюдал, как коренное население использует латекс, полученный от каучуконосных растений[[49]](#footnote-50). Коренное население обнаружило, что каучук может быть создан из белого вещества, выделяемого из надломленного ствола молочая или одуванчика[[50]](#footnote-51). Эта белая жидкость, которая называется латексом, является основой природного каучука.

**Горгонзола.** Горгонзола (или страккино из Горгонзолы в Италии) — это всемирно известный сыр, производимый главным образом в Италии в областях Пьемонт и Ломбардия[[51]](#footnote-52). Он известен своей мягкой слоистой текстурой, а также характерным цветом[[52]](#footnote-53). Существует несколько историй изобретений горгонзолы. Согласно одной из них, сыр горгонзола изобрел один молодой сыровар в Италии в XV веке, который по неосторожности, отвлекшись от своей работы, оставил влажное сырное тесто на ночь в холодном подвале[[53]](#footnote-54). На следующее утро, пытаясь исправить свою ошибку, он перемешал тесто, оставшееся с прошлого вечера, со свежим сырным тестом. Через несколько недель он заметил, что его сырная смесь местами позеленела. Из любопытства он попробовал этот сыр и обнаружил, что он имеет приятный вкус. Тогда он воткнул в сыр в нескольких местах палочки, чтобы выпустить воздух, и в результате его продукт получил особый вид и вкус[[54]](#footnote-55). Другая история создания горгонзолы относится к римским временам, когда усталых коров перегоняли из Альп на сочные пастбища в долине реки По близ города Горгонзола в Италии[[55]](#footnote-56). Согласно легенде, с гор спускалось столь большое число коров, что горожане изобрели сыр горгонзола для сохранения молока[[56]](#footnote-57).

**Чурчхела**. Чурчхела – традиционное кондитерское изделие в форме колбаски, появившееся в Кавказском регионе, точнее в грузинском районе Кахетия[[57]](#footnote-58). Для ее приготовления используется виноградное сусло, орехи и мука. Чурчхела появилась еще в древние времена: благодаря своей высокой калорийности, длительности хранения и компактности она была популярна среди грузинских воинов, бравших ее с собой в походы[[58]](#footnote-59) [[59]](#footnote-60). Как правило, делают чурчхелу осенью во время сбора фруктов, которые являются основой ее рецепта: винограда и орехов. Нить с нанизанными на нее скорлупками грецких (или других) орехов погружают в виноградный сок, сгущенный мукой, а затем сушат на солнце[[60]](#footnote-61).

1. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Настоящий документ призван активизировать обсуждение в отношении объектов ТЗ, которые подлежат охране, и объектов ТЗ, которые не предназначены для охраны. Мы призываем других членов прокомментировать примеры, приводимые в этом документе, а также привести другие примеры для проведения обсуждения. Обсуждение примеров поможет нам выполнить наш мандат и достичь понимания относительно того, какие объекты имеют право на охрану на международном уровне. Это также поможет нам решить один из основных остающихся вопросов в рамках наших переговоров.

[Конец приложения и документа]

1. Encyclopedia of American Indian Contributions to the World: 15,000 Years of Inventions and Innovations 257 (Emory Dean Keoke & Kay Marie Porterfield eds., Facts on File, Inc., 2003). [↑](#footnote-ref-2)
2. Там же. [↑](#footnote-ref-3)
3. Там же. [↑](#footnote-ref-4)
4. <http://www.popcorn.org/Facts-Fun/Industry-Facts>. [↑](#footnote-ref-5)
5. <http://www.popcorn.org/Facts-Fun/History-of-Popcorn/Early-History-of-Popcorn>. [↑](#footnote-ref-6)
6. <http://www.history.com/news/popcorn-was-popular-in-ancient-peru-discovery-suggests>. [↑](#footnote-ref-7)
7. <https://www.nal.usda.gov/exhibits/speccoll/exhibits/show/popcorn/europeans-meet-popcorn>. [↑](#footnote-ref-8)
8. [Там же.](https://www.nal.usda.gov/exhibits/speccoll/exhibits/show/popcorn/europeans-meet-popcorn) [↑](#footnote-ref-9)
9. <http://www.fifa.com/about-fifa/who-we-are/the-game/>. [↑](#footnote-ref-10)
10. Там же. [↑](#footnote-ref-11)
11. Там же. [↑](#footnote-ref-12)
12. Там же. [↑](#footnote-ref-13)
13. Там же. [↑](#footnote-ref-14)
14. Там же. [↑](#footnote-ref-15)
15. <http://historyoffootballreally.blogspot.com/2009/09/american-indians-and-pasuckuakohowog.html>. [↑](#footnote-ref-16)
16. Basics of Anesthesia 5 (Ronald D. Miller & Manuel C. Pardo eds., 2011). [↑](#footnote-ref-17)
17. Anesthetic Toxicity 107 (Susan A. Rice & Kevin Fish eds., Raven Press 1994). [↑](#footnote-ref-18)
18. Там же. [↑](#footnote-ref-19)
19. <http://news.nationalgeographic.com/news/2008/05/080512-inca-skulls.html>. [↑](#footnote-ref-20)
20. <http://iml.jou.ufl.edu/projects/spring04/britton/history.htm>. [↑](#footnote-ref-21)
21. Ben Finney & James D. Houston, Surfing – A History of the Ancient Hawaiian Sport, 21 (Pomegranate Artbooks 1996). [↑](#footnote-ref-22)
22. Там же. [↑](#footnote-ref-23)
23. Там же. [↑](#footnote-ref-24)
24. A Taste of the Future, The trends that could Transform the Chocolate Industry, 3 (June 2014 KPMG International). [↑](#footnote-ref-25)
25. <http://www.history.com/news/hungry-history/the-sweet-history-of-chocolate>. [↑](#footnote-ref-26)
26. Там же. [↑](#footnote-ref-27)
27. Там же. [↑](#footnote-ref-28)
28. Christopher Klein, The Sweet History of Chocolate, <http://www.history.com/news/hungry-history/the-sweet-history-of-chocolate>. [↑](#footnote-ref-29)
29. <http://www.cdc.gov/getsmart/community/about/should-know.html>. [↑](#footnote-ref-30)
30. Encyclopedia of American Indian Contributions to the World: 15,000 Years of Inventions and Innovations, сноска 1 выше, стр. 15. [↑](#footnote-ref-31)
31. Там же. [↑](#footnote-ref-32)
32. Там же. [↑](#footnote-ref-33)
33. <http://fortune.com/2015/06/05/davids-tea-ipo/>. [↑](#footnote-ref-34)
34. <http://www.mightyleaf.com/history-of-tea/>. [↑](#footnote-ref-35)
35. <http://www.china.org.cn/learning_chinese/Chinese_tea/2011-07/15/content_22999489.htm>. [↑](#footnote-ref-36)
36. <http://www.china.org.cn/learning_chinese/Chinese_tea/2011-07/15/content_22999489.htm>. [↑](#footnote-ref-37)
37. <https://www.hsph.harvard.edu/news/multimedia-article/facts/>. [↑](#footnote-ref-38)
38. Stories Behind Everyday Things 76 (Jane Polley ed., Reader’s Digest, 1980). [↑](#footnote-ref-39)
39. Там же. [↑](#footnote-ref-40)
40. Там же. [↑](#footnote-ref-41)
41. <http://www.history.com/news/hungry-history/chew-on-this-the-history-of-gum>. [↑](#footnote-ref-42)
42. Jennifer P. Matthews, Chicle: The Chewing Gum of the Americas, from the Ancient Maya to William Wrigley, 5 (University of Arizona Press, 2009). [↑](#footnote-ref-43)
43. Там же. стр. 6. [↑](#footnote-ref-44)
44. Там же. [↑](#footnote-ref-45)
45. Там же. [↑](#footnote-ref-46)
46. Encyclopedia of American Contributions to the World: 15,000 Years of Inventions and Innovations, сноска 30 выше, стр. 55. [↑](#footnote-ref-47)
47. Там же. [↑](#footnote-ref-48)
48. Там же. стр. 285. [↑](#footnote-ref-49)
49. Там же. [↑](#footnote-ref-50)
50. Там же. стр. 284. [↑](#footnote-ref-51)
51. <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/traditional-cheese/gorgonzola.aspx>. [↑](#footnote-ref-52)
52. <http://www.cheese.com/gorgonzola/>. [↑](#footnote-ref-53)
53. World Cheese Book 108 (Juliet Harbutt ed., Dorling Kindersley Limited, 2009). [↑](#footnote-ref-54)
54. <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/traditional-cheese/gorgonzola.aspx>. [↑](#footnote-ref-55)
55. Там же. [↑](#footnote-ref-56)
56. Там же. [↑](#footnote-ref-57)
57. <https://georgiaabout.com/2012/05/16/churchkhela/> [↑](#footnote-ref-58)
58. https://www.thenational.ae/lifestyle/food/from-khinkali-to-churchkhela-a-guide-to-georgian-food-1.618632. [↑](#footnote-ref-59)
59. https://www.atlasobscura.com/foods/churchkhela-georgia-candy [↑](#footnote-ref-60)
60. Там же. [↑](#footnote-ref-61)