

CDIP/25/INF/3

الأصل: بالإسبانية

التاريخ: 30 مارس 2020

اللجنة المعنية بالتنمية والملكية الفكرية

الدورة الخامسة والعشرون

جنيف، من 18 إلى 22 مايو 2020

موجز الدراسة الاستكشافية لمشروع "الملكية الفكرية وسياحة المأكولات في بيرو وبلدان نامية أخرى"

من إعداد السيدة كارمين خوليا غارسيا تورريس، مستشارة

1. يتضمن مرفق هذه الوثيقة موجزاً للدراسة الاستكشافية التي أُجريت في إطار مشروع الملكية الفكرية وسياحة المأكولات في بيرو وبلدان نامية أخرى: تسخير الملكية الفكرية لأغراض تنمية سياحة المأكولات (CDIP/22/14 Rev.). وأعدت الدراسة السيدة كارمين خوليا غارسيا تورريس، مستشارة.

2. إن اللجنة المعنية بالتنمية والملكية الفكرية مدعوة إلى الإحاطة علماً بالمعلومات الواردة في مرفق هذه الوثيقة.

[يلي ذلك المرفق]

موجز عملي للدراسة الاستكشافية لمشروع "الملكية الفكرية والسياحة المأكولات في بيرو وبلدان نامية أخرى"¹

بناء على طلب المنظمة العالمية للملكية الفكرية (الويبو) والمعهد الوطني للدفاع عن المنافسة وحماية الملكية الفكرية (المعهد الوطني)، وبدعم من لجنة تعزيز الصادرات والسياحة في بيرو، أُجريت دراسة استكشافية من أجل توفير نظرة شاملة عن تقاليد الطبخ في بيرو. وتندرج هذه الدراسة في إطار مشروع الملكية الفكرية والسياحة المأكولات الذي يجري تنفيذه في بيرو وبلدان أخرى (ماليزيا والمغرب والكاميرون) من أجل تسخير الملكية الفكرية لأغراض تنمية سياحة المأكولات. وفيما يلي أهداف الدراسة:

"1" عرض نهج إزاء الصلة بين فن الطبخ والملكية الفكرية عن طريق تحديد تقاليد الطبخ وفهرستها، من قبيل الأطباق والمنتجات والوصفات وتقنيات الطهي والأواني؛

"2" وإرساء أساس المشروع ووضع مبادئ عمل توجيهية عامة بشأنه؛

"3" وتقديم معلومات وجيهة من أجل تطوير المشروع، بما في ذلك تحليل لسلاسل القيمة الداعمة لتقاليد الطبخ التي تتناولها الدراسة الاستكشافية، بالنظر إلى وجهة تلك المعلومات من حيث تحديد أدوات الملكية الفكرية التي يمكن أن تكون مفيدة بالنسبة إلى مختلف أصحاب المصلحة في نظام المأكولات ممن يشكلون سلاسل القيمة المذكورة.

وتجد هذه الدراسة الاستكشافية ما يبررها في أهمية السياحة وفن الطبخ في بيرو. ونمت تلك الأهمية بشكل تدريجي في العقود الأخيرة حتى أصبحت معترفاً بها الآن وطنياً ودولياً. وهاتان الأداتان من أدوات التنمية الاقتصادية، أي السياحة وفن الطبخ، يعزز كلاهما الآخر، ويمكن القول إن فن الطبخ في بيرو أحدث، خلال السنوات الماضية، حركة سفر داخل البلاد، وحركة سفر جزئية في السياحة المستقبلية. وبدأت الدراسة في أواخر عام 2019 بقائمة شاملة لتقاليد الطبخ بحسب المقاطعة أو المنطقة، وذلك بناء على المراجع الموجودة مثل المقابلات والصحف والمعارف الشعبية. وبعد ذلك، أُجريت مقابلات أولية من أجل جمع معلومات ساعدت على تحديد محور تركيز الدراسة. وتضمنت العوامل الحاسمة تأكيد المناطق المختارة (لامبيك وليما وأريكويبا وتاكنا وكسكو ولوريتو) وتقليص قائمة تقاليد الطبخ، فضلاً عن عوامل أخرى.

واستمر بعد ذلك جمع المعلومات الأولية والثانوية وتحليلها. وأعدت صحائف وقائع إقليمية (تتضمن معلومات عن الوصفات والمنتجات والأواني والتقنيات) ستستخدم في التحقق من المعلومات في المقابلات الميدانية. وجرت زيارة المناطق التي ستكون جزءاً من الدراسة الاستكشافية، وأُجريت مقابلات مع أعضاء نظام المأكولات في بيرو. وأتاح أصحاب المصلحة الإقليميون إمكانية تأكيد أهمية المنتجات والتقنيات والأطباق والوصفات. وأتاحوا أيضاً إمكانية تحديد أوجه التنوع الموجودة في تقاليد الطبخ والمكونات التي تضاف أو تحذف من مطبخ إلى آخر، وفقاً لذوق صانع الطبق، وتؤثر بشكل مباشر على تشكيل الهوية والثقافة على الصعيد المحلي.

¹ ستتاح الدراسة كاملة على الرابط التالي: https://www.wipo.int/ip-development/en/agenda/work_undertaken.html

ولاكتساب فكرة عامة عن فن الطبخ في بيرو، تتضمن الدراسة تحليلاً لفن الطبخ المذكور وبعض الجوانب الوجيهة الأخرى التي حدّدت تطور تقاليد الطبخ في كل منطقة من المناطق، مثل البيئة والمنتجات، والحالة الاقتصادية لهذا القطاع، والسمعة والتأثير على الصعيدين الوطني والدولي، وبعض التحديات التي يواجهها القطاع حالياً.

وبيرو بلد ذو تركيبة جغرافية متميزة، مما يجعل بيئته وموارده متنوعة جداً وفريدة في الوقت ذاته، لا من حيث الخصوصية فحسب، بل كذلك من حيث الطعم والقيمة الغذائية. وقد كان لتاريخ البلد والحفاظ على المنتجات الأصلية وإدخال منتجات أخرى إلى نظام البلد وتكييفها معه أثر مباشر على تطور الطبخ على الصعيد الإقليمي. وبالتالي، وعلى نحو ما أشارت إليه وزارة الثقافة، تشكل ممارسات الطبخ في بيرو جزءاً من نظام معقد ودينامي ورمزي وتعبيري وحسي، وهي دلالة على الهوية الإقليمية والوطنية. ونظراً إلى الغنى والتنوع الموجودين في التركيبة الجغرافية والتاريخية للبلد، كان من الضروري حصر الدراسة الاستكشافية في منطقة جغرافية محدّدة كي تتسنى إدارة نطاقها.

وبالتالي، استند انتقاء المناطق الست المختارة إلى معايير تشمل الموقع والأهمية بالنسبة إلى تطور المأكولات والأهمية بالنسبة إلى تنمية السياحة في المناطق.

وتنقسم أراضي بيرو تقليدياً إلى ساحل وأراضٍ جبلية وغابات، وهي مناطق ذات سمات جغرافية وبيئية محدّدة تجعل تقاليد الطبخ تتباين في خصائصها ومكوناتها من منطقة فرعية إلى أخرى. ولهذا السبب وكمعيار أول لاختيار النطاق الجغرافي لهذه الدراسة، اعتُبر من الملائم تحديد منطقة فرعية واحدة في كل من المناطق التقليدية.

ونتيجة لذلك وكوسيلة لترشيح أولى، تغطي الدراسة منطقة فرعية في كل من المناطق التقليدية (الساحل والأراضي الجبلية والغابات). وتم هذا الاختيار وفقاً للتصنيف التالي:

- الساحل: تومبيس وبيورا ولامبيك ولايبيرتاد ولجا وإيكا وتاكنّا.
- الأراضي الجبلية: كاهارماكا وأنكاش وهوانوكو وباسكو وهونين وهوانكافيليكاً وأياكوتشو وأبوريماك وكوسكو وأريكويبا وموكيغوا وبونو.
- الغابات: أماثوناس ولوريتو وسان مارتين وأوكايالي ومادريه ديه ديوس.

أما المعيار الثاني فهو الأهمية بالنسبة إلى تطور المأكولات، ويتضمن تحديد وتحليل التقاليد بحسب الإقليم، والمنتجات الأصلية والمنتجات المحددة كجزء من الثقافة، والوصفات التمهيلية، وعدد تسميات المنشأ المحضّل عليها، والإرث الثقافي المعترف به، والحفاظ على التقاليد واستدامتها، وذلك على النحو المبين في التقاليد المعترف بها عموماً في كل إقليم. وبالمثل، اعتُبر من الوجيه وجود جمعيات مرتبطة بقطاع المأكولات يمكن أن تعمل كجهات مشاركة في المشروع وتوفر ما قد يلزم من معلومات وخدمات تنسيق في المراحل اللاحقة من المشروع.

وفي النهاية، أُخذت بعين الاعتبار الأهمية بالنسبة إلى تنمية السياحة الداخلية والاستقبلية على السواء؛ ويقصد بذلك النسب المتوية للسياح الأجانب القادمين إلى مختلف المناطق في بيرو، إضافة إلى أرقام السياحة الداخلية المسجلة في عام 2018، وأثر تلك النسب والأرقام على المناطق.

وأخذاً بعين الاعتبار مجموعة المعايير والمعايير الفرعية المذكورة أعلاه، اختيرت ثلاث مناطق في المقام الأول، وهي لامبييك وأريكويبا ولوريتو. وإضافة إلى ذلك، أدرجت مدينة ليا، عاصمة بيرو، نظراً إلى أهميتها بالنسبة إلى تطور المأكولات في البلد واستضافتها للتقاليد الثقافية وتقاليد المأكولات من بقية أنحاء البلد. وأخيراً، اختيرت منطقتان أخريان لأهميتهما السياحية. فقد اختيرت منطقة كوسكو لأنها المنطقة الرئيسية في السياحة الاستقبالية كونها من عجائب العالم الحديث وموقع للتراث العالمي. واختيرت منطقة تاكنا أيضاً لأنها المدينة الأكثر تطوراً في سياحة المأكولات، وذلك بسبب موقعها الحدودي. وتحلل الدراسة أيضاً سلاسل القيمة لتقليديين في كل منطقة،² مع مراعاة أن سلسلة القيمة تتضمن أنشطة مختلفة مثل الزراعة وصيد الأسماك والمنتجات المعالجة والتجارة في أسواق الإمداد ومصادر الأسماك ومتاجر الأغذية الكبرى. وتراعي أيضاً جميع العوامل الكامنة وراء الاستهلاك، سواء في المنازل أو في مرافق تقديم الطعام، إضافة إلى النشاط الأكاديمي الذي لا يقتصر على مؤسسات تكوين الطباخين المحترفين، بل يشمل أيضاً مؤسسات تكوين النُدل، فضلاً عن نشاط تصنيع الأواني والتجارة بها. وتتكون تقاليد الطبخ كذلك من صفات وتقنيات وأواني ومعارف أخرى.

وتم تحليل أهم جوانب تلك السلاسل من أجل تحديد تاريخها، ومستويات الإنتاج وراء المكونات الرئيسية المستخدمة في إعدادها وفقاً للوصفات (على المستويين الوطني والإقليمي)، وتحديد مجموعات الأشخاص القائمين على إنتاجها و/أو استغلالها تجارياً. وبالمثل، دُرست أيضاً طريقة تسويق تقاليد الطبخ ونشرها.

والتقاليد التي خضعت للتحليل في هذه الدراسة هي:

- في لامبييك: أروث كون باتو (*arroz con pato*) وكابريتو (*cabrito*)؛
- وفي ليا: سبيشه (*cebiche*) وآهي دي غالينا (*aji de gallina*)؛
- وفي أريكيبا: أوكوبا (*ocopa*) وروكوتو رينو (*rocoto relleno*)؛
- وفي تاكنا: باتاسكا (*patasca*) وأسادو ديه كورديرو كاندارافيه (*asado de cordero Candarave*)؛
- وفي كوسكو: باتشامانكا (*pachamanca*) وكوي أسادو (*cuy asado*)؛
- وفي لوريتو: باتاراشكا (*patarashca*) وتاكانشو كون سيسينا (*tacacho con Cecina*).

وفي النهاية، من المهم الإشارة إلى أن الدراسة عُرضت في مائدة مستديرة لممثلين عن نظام المأكولات، مثل الطباخين المحترفين والأكاديميين والباحثين وغيرهم. كما عُرضت، خلال تلك المائدة المستديرة، سلسلة من النتائج التي حُددت أثناء القيام بالدراسة وأثرت بشكل مباشر على تطورها. وتشمل تلك النتائج انعدام تنظيم المعلومات في ذلك القطاع والقطاعات الأخرى ذات الصلة، مثل الزراعة وتربية الأحياء المائية، مما يحول دون تجديد و/أو إمكانية تعقب طريق المكونات حتى تصل إلى الطاولة. وتتعلق نتيجة أخرى بانعدام المعارف العامة بشأن القيمة الغذائية للمكونات و/أو المنتجات في البلد، مما قد يضر بالصحة.

² تجدر الإشارة إلى أنه رغم ارتباط تقاليد الطبخ بهذه المنطقة، يمكن العثور عليها في مناطق أخرى في بيرو.

وتجدر الإشارة كذلك إلى أن البحوث الأكاديمية بشأن فن الطبخ في بيرو من الأمور الضرورية لضمان ابتكار يتسم بأكثر مستوى من السلاسة والتعاقب، في قطاع اكتسب في السنوات القليلة الماضية أهمية اقتصادية كبيرة. ومكنت هذه الدراسة أيضاً من ملاحظة أنه يمكن، بوضع سياسة عامة بشأن فن الطبخ البيروفي، الإسهام في تحويل تلك النتائج إلى فرص وتعزيز المأكولات في بيرو.

والجدير بالذكر أيضاً أنه تم، أثناء المائة المستديرة، اختيار التقاليد الستة لكل منطقة كي تكون جزءاً من مرحلة المشروع المقبلة. والتقاليد الستة هي كارييتو، وأهي دي غالينا، وأوكوبا، وبيكاته أه لا تاكنينيا، وكوي، وهوانيه.³

[نهاية المرفق والوثيقة]

³ ستدرج في الدراسة الاستكشافية التقاليد المتعلقة بتاكنينيا وهوانيه الغنيين بالبهارات.