|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | WIPO-R-BW | **R** |
| CDIP/21/14 |
| оригинал: испанский |
| дата: 30 апреля 2018 г. |

**Комитет по развитию и интеллектуальной собственности (КРИС)**

**Двадцать первая сессия**

**Женева, 14 – 18 мая 2018 г.**

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ, ТУРИЗМ И ГАСТРОНОМИЯ ПЕРУ: СОДЕЙСТВИЕ РАЗВИТИЮ ТУРИЗМА И ГАСТРОНОМИИ ПЕРУ С ПОМОЩЬЮ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

*Документ подготовлен Секретариатом*

 В письме от 27 апреля 2018 г. Национальный институт защиты конкуренции и охраны интеллектуальной собственности Перу предложил Секретариату проект, озаглавленный «Интеллектуальная собственность, туризм и гастрономия Перу: содействие развитию туризма и гастрономии Перу с помощью интеллектуальной собственности», для рассмотрения на двадцать первой сессии КРИС.

 Указанное выше письмо вместе с приложением приводится в приложении к настоящему документу.

 *Комитету предлагается рассмотреть приложение к настоящему документу.*

[Приложение следует]



*Президиум приложение 1101*

*Десятилетие равных возможностей для женщин и мужчин
Год диалога и национального примирения*

**ПИСЬМО № 361*-*2018/PRE-INDECOPI**

Лима, 27 апреля 2018 г.

**Г-ну Марио Матусу**

заместителю Генерального директора

Сектора развития

Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС)

Уважаемый г-н Матус,

Настоящим письмом представляю Вашему вниманию проект «Интеллектуальная собственность, туризм и гастрономия: содействие развитию туризма и гастрономии Перу с помощью интеллектуальной собственности», призванного содействовать развитию двух ключевых экономических секторов Перу путем активного использования инструментария интеллектуальной собственности.

Прошу представить данный проект на рассмотрение Комитета ВОИС по развитию и интеллектуальной собственности (КРИС) в целях стимулирования сотрудничества и обеспечения поддержки специальных проектов в области ИС на мировом уровне со стороны ВОИС.

В приложении к настоящему письму содержится документ с кратким изложением целей, стратегических задач и мероприятий в рамках проекта.

Заранее благодарю за внимание к нашей просьбе. Надеемся на дальнейшее сотрудничество и обмен опытом и передовой практикой.



С уважением,

/Подпись/

Иво Гаглиуффи Пьерсечи

Председатель Исполнительного совета

*НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ЗАЩИТЫ КОНКУРЕНЦИИ И ОХРАНЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ*

*Calle De Ia Prosa 104, San Bmja, Lima 41- Peril I Тел.: 224 7800*

*e-mail:* *consultas@indecopi.gob.pe* *I веб-сайт:* [*www.indecopi.gob.pe*](http://www.indecopi.gob.pe/)

**ПРОЕКТ**

|  |
| --- |
| 1. РЕЗЮМЕ
 |
| Название | Интеллектуальная собственность, туризм и гастрономия Перу: содействие развитию туризма и гастрономии Перу с помощью интеллектуальной собственности. |
| Краткое описание проекта | Цель настоящего проекта состоит в повышении осведомленности о системе интеллектуальной собственности (ИС) и содействии ее использованию в сфере туризма и гастрономии, с тем чтобы стимулировать развитие перуанской гастрономии и обеспечить устойчивое и бережное использование богатых исконных традиций и культуры, что позволит увеличить добавленную стоимость соответствующих товаров и услуг.В связи с этим предлагаются стратегии и меры, предусматривающие совместную работу основных заинтересованных сторон – представителей сектора туризма, гастрономии и ИС, а также частного сектора над созданием практической процедуры, направленной на развитие туризма и гастрономии с помощью инструментария ИС.Также в рамках стратегии повышения осведомленности среди таких заинтересованных сторон предлагается организовать просветительское мероприятие, посвященное преимуществам использования ИС в туризме и гастрономии.Кроме того, в целях сохранения традиций перуанской кулинарии предлагается ввести режим регулирования гарантий традиционности (TSG); для этого необходимо проанализировать существующее законодательство в области ИС Перу и изучить влияние этой юридической концепции на международном уровне. |
| Ожидаемые результаты | Сохранение качества традиционной перуанской гастрономии и стимулирование ее развития;а также повышение экономической активности и увеличение добавленной стоимости в сфере туризма и гастрономии Перу путем интенсивного использования ИС (например, путем обеспечения традиционных методов приготовления пищи, географического происхождения и качества ингредиентов, технологии использования продуктов и т.д.) в качестве ресурса, позволяющего капитализировать большое разнообразие местных продуктов и традиционных знаний, лежащих в основе развития этих сфер.  |
| Продолжительность проекта | 36 месяцев |
| Бюджет проекта |  |
| 1. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА
 |
| * 1. Введение в проблему
 |
| В настоящее время туризм представляет собой важный источник государственных доходов, а для некоторых развивающихся стран – один их наиболее значимых. В соответствии с «Оценкой рынка для анализа сферы туризма и гастрономии Перу», представленной в 2017 г. Национальной комиссией по продвижению экспорта и туризма (PROMPERÚ), основными объектами туристического интереса в Перу являются кулинария (59%), Мачу-Пикчу (60%) и разнообразные природные пейзажи (61%). Оценка показала, что 82% туристов считают Перу центром 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 почвы и традиционными методами культивирования, обработки и приготовления.Перуанская гастрономия – это не только блюда и рецепты, но и сельскохозяйственные продукты, ингредиенты, технология производства и приготовления (например, пачаманка), кулинарные приспособления, ритуалы и т.д. Таким образом, перуанская гастрономия не только содействует развитию сельского хозяйства, скотоводства и рыболовства в целях создания спроса на перуанские продукты, но и стимулирует коммерческую деятельность и спрос на перуанскую продукцию высокого качества. Международная известность перуанских ресторанов обуславливает высокий интерес к гастрономическим турам, которые позволяют познакомиться с кулинарным искусством предков современных перуанцев, сохранившимся благодаря синтезу продуктов и передовым технологиям. Такие гастрономические туры включают не только посещение ресторанов высокой кухни, но и рынков и магазинов, где можно купить ингредиенты, а также участие в мастер-классах, дегустациях и т.д.Все это открывает бесценные возможности для создания условий для социально-экономического развития населения потенциально туристических районов, привлечения инвестиций и наращивания потенциала в сфере ИС. Стоит отметить, что услуги, предоставляемые ресторанами, гостиничными ассоциациями и туристическими агентствами, требуют большого количества квалифицированной рабочей силы, что ведет к увеличению процентной доли хорошо оплачиваемых рабочих мест и переоценке ценности традиционных продуктов в интересах семей, занятых в сельском хозяйстве, и поваров. Таким образом, лица, задействованные в гастрономической индустрии, играют ключевую роль в предоставлении высококачественных туристических услуг с учетом конкретных потребностей клиентов. В этой связи стратегическое использование системы ИС может принести большую пользу. Например, повара могут регистрировать бренды, коммерческие наименования и слоганы на свою продукцию и предоставляемые услуги или даже пользоваться авторскими правами в отношении оригинального художественного оформления меню; производители используемых поварами продуктов также могут прибегать к возможностями системы ИС, например коллективным знакам, сертификационным знакам и наименованиям мест происхождения, традиционным знаниям и сортам растений, фольклору и т.д.Еще одним механизмом охраны выражений местной гастрономии являются гарантии традиционности (TSG), с помощью которых охраняются традиционные продукты и рецепты.Однако, несмотря на вышесказанное, для туризма и гастрономии Перу не характерно интенсивное использование элементов ИС. Например, что касается брендов, по статистике INDECOPI, лишь 5,6 процента зарегистрированных в 2017 г. брендов относятся к услугам, предлагаемым ресторанами и гостиницами.Кроме того, такие элементы, как ETG, не регулируются перуанским законодательством, что ограничивает эффективность охраны традиционных продуктов и рецептов в стране.  |
| * 1. Цели
 |
| Цель общего характера:Содействие использованию системы ИС в секторе туризма и гастрономии.Конкретные цели: 1. Повышение осведомленности лиц, занятых в сфере туризма и гастрономии, а также национальных властей, в том числе ведомств ИС, об использовании и преимуществах инструментария и стратегий ИС для целей повышения ценности товаров и услуг и диверсификации экономической деятельности с учетом местных традиций и культуры.
2. Создание и регулирование механизма гарантий традиционности (ETG) для сохранения и охраны традиционных перуанских продуктов и рецептов.
 |
| * 1. Стратегия
 |
| Данная стратегия ориентирована на развитие конкретных видов деятельности в интересах достижения целей проекта и включает следующее:1. Стратегия 1: Распространение информации и просвещение:

Пункт 1.1: Создание площадки государственно-частного сотрудничества для главных заинтересованных сторон – представителей сектора туризма, гастрономии и ИС Перу: MINCETUR, PROMPERÚ, APEGA, AHORA, INDECOPI, – а также ведущих экспертов сектора (Гастон Акурио, Вирхилио Мартинес и др.).Пункт 1.2: Подготовка отчета о текущей ситуации с использованием ИС в сфере туризма и гастрономии с указанием их взаимосвязи на всех этапах цепочки создания стоимости.Пункт 1.3: Организация в Перу международного семинара по ИС, гастрономии и туризму, с тем чтобы продемонстрировать роль ИС в развитии соответствующих секторов (например, содействие использованию продуктов, охраняемых наименованиями мест происхождения и коллективными знаками традиционной продукции, а также использованию инструментария ИС в целях создания репутации).1. Стратегия 2: Выход на рынок

Пункт 2.1: Создание процедуры вывода на рынок экономической деятельности, связанной с туризмом и гастрономией, с использованием инструментария ИС для удобства применения таких инструментов субъектами рынка. Пункт 2.2: Оценка результатов осуществления указанной в пункте 2.1 процедуры для ее дальнейшего совершенствования и оптимизации в целях достижения большей эффективности. 1. Стратегия 3: Регулирование

Пункт 3.1: Оценка институциональной структуры Перу и разработка и реализация регулирующих положений в отношении гарантий традиционности (ETG) в целях использования этого инструмента для создания репутации, способствующей экономической активности в сфере гастрономии, ее развитию и охране на международном уровне. |

[Конец приложения и документа]