

WIPO/GRTKF/IC/44/13

الأصل: بالإنكليزية

التاريخ: 7 سبتمبر 2022

## اللجنة الحكومية الدولية المعنية بالملكية الفكرية والموارد الوراثية والمعارف التقليدية والفولكلور

الدورة الرابعة والأربعون  
جنيف، من 12 إلى 16 سبتمبر 2022

تحديد أمثلة عن المعارف التقليدية لإثراء النقاش حول بيان الموضوع القابل للحماية والموضوع الذي لا تُطلب حمايته

وثيقة قدمها وفد الولايات المتحدة الأمريكية

1. في 6 سبتمبر 2022، تلقى المكتب الدولي للمنظمة العالمية للملكية الفكرية (الويبو) طلباً من البعثة الدائمة للولايات المتحدة الأمريكية لدى المنظمات الدولية في جنيف، التمسست فيه إعادة تقديم الوثيقة المعنونة "تحديد أمثلة عن المعارف التقليدية لإثراء النقاش حول بيان الموضوع القابل للحماية والموضوع الذي لا تُطلب حمايته"، كما وردت في الوثيقة WIPO/GRTKF/IC/40/12، إلى اللجنة الحكومية الدولية المعنية بالملكية الفكرية والموارد الوراثية والمعارف التقليدية والفولكلور (لجنة المعارف) كي تناقشها في دورتها الرابعة والأربعين.

2. واستجابة لذلك الطلب، يحتوي مرفق هذه الوثيقة على المساهمة المذكورة.

3. إن اللجنة مدعوة إلى الإحاطة علماً  
بهذه الوثيقة.

[يلي ذلك المرفق]

## تحديد أمثلة عن المعارف التقليدية لإثراء النقاش حول بيان الموضوع القابل للحماية والموضوع الذي لا تُطلب حمايته

### أولاً. مقدمة

الهدف الذي تنشده لجنة الويبو الحكومية الدولية هو التوصل إلى اتفاق حول صك قانوني دولي (صكوك قانونية دولية) فيما يتعلق بالملكية الفكرية ويضمن الحماية المتوازنة والفعالة للموارد الوراثية والمعارف التقليدية وأشكال التعبير الثقافي التقليدي. ويُتوقع أن تعمل اللجنة، في سعيها إلى المضي قدماً بعملها، على استعمال منهج قائم على الأدلة، بما في ذلك الدراسات والأمثلة المتعلقة بالتجارب الوطنية، والتشريعات المحلية والأمثلة الخاصة بالموضوع القابل للحماية والموضوع الذي لا تُطلب حمايته.<sup>1</sup>

وتشترط ولاية لجنة الويبو الحكومية الدولية من الأعضاء التركيز بشكل رئيسي على التوصل إلى تفاهم مشترك للقضايا الجوهرية، بما في ذلك بيان المعارف التقليدية التي يحق لها أن تستفيد من الحماية على الصعيد الدولي والمعارف التقليدية التي لا تُطلب حمايتها.

والغرض من هذه الوثيقة هو الإسهام في التوصل إلى تفاهم مشترك من خلال تحديد بعض من المنتجات والأنشطة العديدة المعروفة والقائمة على معارف تقليدية من أجل تيسير نقاش حول المعارف التقليدية التي ينبغي حمايتها وتلك التي ينبغي أن تُتاج للجمع لأغراض الاستحداث والاستخدام دون قيد. وفيما يلي بضعة أمثلة يمكن بحثها في سياق مشروع صك قانوني دولي أو بدائل لذلك المشروع.

### ثانياً. المنتجات والأنشطة المعروفة والمتأصلة في المعارف التقليدية

**المحاقن:** المحاقن أدوات طبية مهمة تمكّن من حقن سائل في جسم الإنسان أو استخراج منه. ومع أن فضل اختراع المحقنة يُسند إلى الاسكتلندي ألكسندر وود الذي استنبتها في عام 1853، فإن ذلك الاختراع يعود في الأصل لسكان أمريكا الشمالية الأصليين الذين كانوا قبل ذلك التاريخ بكثير يستخدمون محقنة بدائية مكونة من عظم طير لحقن الدواء داخل الجلد وتطهير الجروح أو غسلها.<sup>1</sup> وكانت إحدى حافتي عظم الطير تُشحذ لتستخدم كإبرة، بينما كانت الحافة الأخرى موصولة بمثانة حيوان صغير تحتوي على الدواء.<sup>2</sup> وكان سكان أمريكا الجنوبية الأصليون يستخدمون أيضاً محقنة مماثلة، ولكنهم كانوا يستعملون كرة مطاطية عوضاً عن المثانة لاحتواء الدواء.<sup>3</sup> والمعروف أن تلك المحقنة كانت أول محاقن الكرة المطاطية.

**الفشار (البوب كورن):** الفشار يُستهلك بالأساس في الولايات المتحدة الأمريكية ولكنه مشهور في كل أرجاء العالم. ففي عام 2015 وحده، بيع نحو 1.2 مليار رطل إنجليزي من الفشار على الصعيد العالمي.<sup>4</sup> والفشار موجود ومعروف منذ آلاف السنين، ولو أن منشأه يظل غير مؤكد. فقد اكتشف علماء الآثار بقايا منه تعود إلى نحو 3500 سنة قبل الميلاد في كهف الخفافيش بولاية نيو مكسيكو في عام 1948.<sup>5</sup> كما اكتُشفت بقايا من الفشار في قبور بيروفية قديمة يعود تاريخها إلى 6700 سنة.<sup>6</sup> وأخيراً تشير مذكرات مستكشفون فرنسيون خلال القرن السابع عشر في أمريكا الشمالية إلى أنهم شاهدوا قبائل إيروكواس (إحدى جماعات أمريكا الشمالية الأصلية) يضعون حبات الذرة داخل أوعية تحتوي على رمل مسخن.<sup>7</sup> ولاحظوا أن الحبات عندما تُسخن بدرجة حرارة كافية تتفقع وتشكل ما نسميه الآن الفشار.<sup>8</sup>

**كرة القدم:** كرة القدم (أو ما يُعرف برياضة السوكر في الولايات المتحدة الأمريكية) هي أكثر الرياضات شيوعاً في العالم. ويمارس تلك الرياضة اليوم أكثر من 240 مليون نسمة في ما يزيد على 200 بلد، وهي تُمارس منذ القرنين الثاني والثالث قبل الميلاد عندما استعملها الصينيون القدامى لأول مرة كتمرين من تمارين التدريب العسكري.<sup>9</sup> وتلك الرياضة التي عُرفت باسم "تسو تشو" لدى الصينيين في عهد مملكة هان، كانت تُلعب بكرة جلدية محشوة بالريش والشعر.<sup>10</sup> وكان الجنود الصينيون يضربون الكرة لإدخالها في ثغرة عرضها 30 إلى 40 سنتيمتراً داخل شبكة مثبتة بين قضبتين من الخيزران.<sup>11</sup> وكان الجنود، في أحد أشكال التمرين، لا يستخدمون سوى أقدامهم وصدورهم وظهورهم وأكتافهم وكان ممنوعاً عليهم استخدام أيديهم.<sup>12</sup> وهناك شكل آخر من رياضة كرة القدم يُعرف باسم "كيماري"

<sup>1</sup> موسوعة إسهامات الهنود الأمريكيين في إنجازات العالم: 15 000 سنة من الاختراعات والابتكارات، ص. 257 (إيموري دين كيوكي وكي ماري بوتفيلد، شركة فاكسس أون فايل، 2003).

<sup>2</sup> مكزّر.

<sup>3</sup> مكزّر.

<sup>4</sup> <http://www.popcorn.org/Facts-Fun/Industry-Facts>

<sup>5</sup> <http://www.popcorn.org/Facts-Fun/History-of-Popcorn/Early-History-of-Popcorn>

<sup>6</sup> <http://www.history.com/news/popcorn-was-popular-in-ancient-peru-discovery-suggests>

<sup>7</sup> <https://www.nal.usda.gov/exhibits/speccoll/exhibits/show/popcorn/europeans-meet-popcorn>

<sup>8</sup> مكزّر.

<sup>9</sup> <http://www.fifa.com/about-fifa/who-we-are/the-game/>

<sup>10</sup> مكزّر.

<sup>11</sup> مكزّر.

<sup>12</sup> مكزّر.

كان يمارسه اليابانيون بعد ذلك العهد بنحو 500 إلى 600 سنة.<sup>13</sup> وفي الكيماري، يمزّر اللاعبون كرة حول دائرة ويحرصون على ألاّ تمسّ الأرض.<sup>14</sup> وفي الولايات المتحدة الأمريكية، كان سكان أمريكا الشمالية الأصليون يماسون خلال القرن السابع عشر شكلا من رياضة كرة القدم يُعرف باسم "باسوكواكوهوفوغ"، ومعناه "اجتمعوا ليلعبوا الكرة بالقدم".<sup>15</sup>

**المبتّجات:** المبتّجات مواد تُستخدم على نطاق واسع لمنع أو تقليل الألم خلال العمليات الجراحية. ويستخدم الجراحون حاليا التبنيج الموضعي أو التبنيج العام. وتحول المبتّجات الموضعية بشكل مؤقت دون ظهور الألم في موضع معين من الجسم. أما المبتّجات العامة فتؤدي إلى فقدان الوعي أثناء الخضوع لعملية جراحية. ولو أن فضل إجراء أول عملية جراحية باستخدام البنج الحديث (مادة الأثير) في عام 1846 يُسند إلى الدكتور ويليام ت. غ. مورتون،<sup>16</sup> فإن ثمة أدلة على استخدام هنود الإنكا القدامى في القرن العاشر بعد الميلاد تقريبا أوراق نبات الكوكا (*Erythroxylon coca*) كمبتّج عند إجراء عملية جراحية على الجمجمة تُعرف باسم "النقب"<sup>17</sup>. وكانت أوراق الكوكا تمضغ أو توضع بعد ذلك على موضع الجراحة كمبتّج موضعي.<sup>18</sup> وكان هنود الإنكا يستخدمون كذلك كحول الذرة والتبغ كمبتّج بديل.<sup>19</sup>

**ركوب الأمواج:** ركوب الأمواج رياضة مائية معروفة تقتضي من "راكبي الأمواج" الوقوف على ألواح والتزلّج على أمواج يتراوح علوّها بين بضعة أقدام و50 قدما. وتعود أولى الأدلة على تلك الممارسة إلى ثلاثة آلاف سنة قبل عصرنا عندما كان صائدو الأسماك في غرب بولينيزيا يركبون ألواحا ويشقون طريقهم فوق الأمواج إلى الشاطئ كوسيلة فعالة لنقل صيدهم من البحر.<sup>20</sup> وهناك من يقول إن ركوب الأمواج يعود إلى تاريخ أقدم – إلى 2000 سنة قبل الميلاد – عندما كان سكان بولينيزيا وجزر المحيط الهادئ القدامى يمارسونه كشكل من أشكال الترفيه.<sup>21</sup> ومن المرجح أن تلك المجتمعات المحلية أخذت معها المعارف الأساسية الخاصة بركوب الأمواج عندما هاجرت شرقا نحو جزر هاواي بحلول عام 400 بعد الميلاد.<sup>22</sup> وبحلول القرن الثامن عشر، كان سكان جزر هاواي يجيدون فن ركوب الأمواج وأحدثوا تأثيرا مستديما لدى المستكشفين الأوروبيين الذين اندهشوا من قدراتهم في ممارسته.<sup>23</sup>

**الشوكولاتة:** الشوكولاتة من أكثر المنتجات استهلاكا على الصعيد العالمي ومن المواد التي شاعت على مدى قرون من الزمن. ففي عام 2014 وحده، بلغت الإيرادات المتأتية من الشوكولاتة نحو 117 مليار دولار أمريكي.<sup>24</sup> وزُرعت الشوكولاتة أول مرة للاستخدام في مشروب اكتشفته قبائل المايا والأزتيك القدامى، التي اكتشفت طريقة لتخمير وتحميص وطحن حبوب الكاكاو التي تنمو في الغابات المطيرة لتحويلها إلى عجينة.<sup>25</sup> ثم كانت تلك العجينة تُخلط بالماء والفانيليا والعسل والفلفل الحار وتوابل أخرى.<sup>26</sup> وكان المحلول النهائي المُسمى "شوكوتال" عبارة عن مشروب من الشوكولاتة تبين لقبائل المايا والأزتيك أنه يسهم في تحسين المزاج واليقظة والرومانسية.<sup>27</sup> ويُحكى أن امبراطور الأزتيك كان يشرب 50 قدحا من الشوكوتال يوميا. أما الشوكولاتة الصلبة التي نعرفها اليوم فلم تُستحدث من زبدة الكاكاو إلا اعتبارا من عام 1828.<sup>28</sup>

**المضادات الحيوية:** المضادات الحيوية أدوية تقي من حالات العدوى الجرثومية أو تقلّل من حدتها. وهي تُستخدم عادة لعلاج أمراض مثل السعال الديكي والتهاب الحلق والأذن وحالات العدوى التي تصيب الجيوب الأنفية والسبيل البولي.<sup>29</sup> وعلى غرار مفعول المضادات الحيوية الحديثة، اكتشفت قبائل الأزتيك في عصر ما قبل كولومبوس أن تُسغ نبات الأغاف الأمريكي (*Agave americana*) يقي من العدوى ويمكن استخدامه لعلاج الجروح.<sup>30</sup> وكان المعالجون الأزتيك يضيفون الملح إلى تُسغ نبات

<sup>13</sup> مكزّر.

<sup>14</sup> مكزّر.

<sup>15</sup> <http://historyoffootballreally.blogspot.com/2009/09/american-indians-and-pasuckuakohowog.html>

<sup>16</sup> أساسيات التبنيج، ص. 5 (رونالد د. ميلر ومانويل ك. باردو، 2011).

<sup>17</sup> سمّية التبنيج، ص. 107 (سوزان أ. رايس وكيفين فيش، رافين بريس، 1994).

<sup>18</sup> مكزّر.

<sup>19</sup> <http://news.nationalgeographic.com/news/2008/05/080512-inca-skulls.html>

<sup>20</sup> <http://iml.jou.ufl.edu/projects/spring04/britton/history.htm>

<sup>21</sup> بين فيني وجيمس ج. هوستون، ركوب الأمواج – تاريخ رياضة هاوايية قديمة، ص. 21 (بومغرانات أرتبوكس، 1996).

<sup>22</sup> مكزّر.

<sup>23</sup> مكزّر.

<sup>24</sup> ذوق المستقبل، الاتجاهات الكفيلة بتغيير صناعة الشوكولاتة، ص. 3 (يونيو 2014، شبكة KPMG الدولية).

<sup>25</sup> <http://www.history.com/news/hungry-history/the-sweet-history-of-chocolate>

<sup>26</sup> مكزّر.

<sup>27</sup> مكزّر.

<sup>28</sup> كريستوفر كلاين، تاريخ الشوكولاتة الطريف، <http://www.history.com/news/hungry-history/the-sweet-history-of-chocolate>

<sup>29</sup> <http://www.cdc.gov/getsmart/community/about/should-know.html>

<sup>30</sup> موسوعة إسهامات الهنود الأمريكيين في إنجازات العالم: 15 000 سنة من الاختراعات والابتكارات، الملحوظة العلوية 1، ص. 15.

الأغاف أحيانا لزيادة نجاعته.<sup>31</sup> وهناك جماعة أصلية أخرى تُسمى الماكا كانت تعيش في عصر ما قبل كولومبوس في ولاية واشنطن الحالية استخدمت نبات القيصوم (*Achillea millefolium*) كمضاد حيوي.<sup>32</sup>

**الشاي:** الشاي من المشروبات الأكثر شيوعا في العالم. ويقيم بعض المحللون سوق الشاي في العالم بنحو 40 مليار دولار أمريكي.<sup>33</sup> ولا يُعرف بالتحديد منشأ الشاي، ولكن بعض المؤرخين يرجعون ظهوره إلى الصين القديمة عندما اكتشفه الامبراطور شين نونغ في عام 2737 قبل الميلاد بعد أن سقطت أوراق من الشاي عرضيا في قدحه المملوءة بالماء الساخن. ولاحظ الامبراطور الميزات المنعشة لذلك المزيج بعد أن شربه.<sup>34</sup> ومع اكتساب الصين لثقافة الشاي، بدأ الناس يكتشفون خصائصه الطبية وميزاته المنعشة وأصبحت تلك الحقائق واسعة الانتشار.<sup>35</sup> وهناك أيضا بعض الأدلة على احتمال نشأة الشاي في منطقة التبت القديمة أو شمال الهند.<sup>36</sup>

**القهوة:** القهوة هي ربّما أكثر المشروبات استهلاكا في العالم. فالإحصاءات تشير إلى أن الأمريكيين يستهلكون ما معدله 3.1 كوب من القهوة يوميا.<sup>37</sup> والقهوة تُنتج حاليا في أكثر من 50 بلدا، ولكنها موجودة بشكل طبيعي منذ آلاف السنين. ويزعم البعض أن مكتشفها هو أحد رعاة الماعز في إثيوبيا كان يدعى كالدي، وقد لاحظ ذلك الراعي أن قطيعه اكتسب في يوم ما طاقة فائقة بعد أن أكل الحبوب الحمراء لنبات البن.<sup>38</sup> ودفع الفضول كالدي إلى تناول بعضا من تلك الحبوب، ولاحظ أن لها المفعول نفسه لديه.<sup>39</sup> وتقول الأسطورة إنه تقاسم تلك الحبوب مع راهب كان يصعب عليه البقاء مستيقظا أثناء أداء الصلوات.<sup>40</sup>

**العلكة:** العلكة منتج آخر يعود منشؤه إلى الشعوب الأصلية. فقد كانت قبائل المايا في فترة ما قبل كولومبوس تمضغ علكة طبيعية تُعرف باسم "تشيكال"، وهي مادة مستخرجة من شجرة السبوتة،<sup>41</sup> التي تنمو في جنوب المكسيك وأمريكا الوسطى.<sup>42</sup> وكان ذلك المضغ يسهم في مقاومة الجوع والعطش.<sup>43</sup> ولاحظت تلك القبائل أنه عندما يُقطع لحاء شجرة السبوتة أو تغزوه الحشرات، تُفرز من الشجرة مادة بيضاء لزجة كاللبن لتصبح غشاء واقيا يحمي الموضع المتضرر. وتلك المادة هي لثي "تشيكال"، وهو المصدر الأصلي للعلكة.<sup>44</sup> وأطلقت قبائل المايا على تلك العلكة اسم "تسيكتلي" بسبب ملمسه وحلاوته.<sup>45</sup> وكان الجنرال المكسيكي أنتونيو لوبيس دي سانتا آنا أول من جلب علكة "تشيكال" إلى الولايات المتحدة في عام 1855 عندما نُفي من المكسيك.<sup>46</sup> وفي أواخر القرن الثامن عشر ومطلع القرن التاسع عشر، أصبحت مادة "تشيكال" تشكّل أساس صناعة العلكة في أمريكا.<sup>47</sup>

**المطاط:** المطاط عنصر أساسي في كثير من المنتجات، بما في ذلك الأحذية والمواد اللاصقة والأحزمة وإطارات العجلات والعدسات اللاصقة والكرات والبالونات واللعب. ويُسند فضل اكتشاف المطاط المُفلكن إلى تشارلز غودير، ولكن المطاط مادة معروفة منذ قرون. فعندما اكتشف كولومبوس هيسبانيولا في عام 1492، شاهد السكان الأصليين يلعون بكرات مطاطية.<sup>48</sup> كما لاحظ فريار خوان دي توركيميدا المنتمي إلى الرهبنة الفرانسيسكانية بالمكسيك، في عام 1615، استخدام السكان الأصليين للثي كانوا يستخرجونه من أشجار المطاط.<sup>49</sup> واكتشف هؤلاء السكان أنه يمكن استحداث المطاط من المادة البيضاء التي تُفرز عندما تُقطع سيقان نباتات من جنس الهندباء أو الصُّقلاب.<sup>50</sup> وذلك السائل الأبيض هو اللثي، الذي يُعد المكوّن الأساسي للمطاط الطبيعي.

**الغورغونزولا:** الغورغونزولا (أو ما يُعرف في إيطاليا باسم "ستراتشينو دي غوغونزولا") هو الجبن المشهور عالميا والذي يُصنع أساسا في منطقتي بيمونتي ولومبارديا بإيطاليا.<sup>51</sup> ويُعرف ذلك الجبن بملمسه الناعم والهشّ ولونه المتميز.<sup>52</sup> وهناك أساطير عدة عن اكتشافه.

31 مكرر.

32 مكرر.

33 <http://fortune.com/2015/06/05/davids-tea-ipo/>34 <http://www.mightyleaf.com/history-of-tea/>35 [http://www.china.org.cn/learning\\_chinese/Chinese\\_tea/2011-07/15/content\\_22999489.htm](http://www.china.org.cn/learning_chinese/Chinese_tea/2011-07/15/content_22999489.htm)

36 مكرر.

37 <https://www.hsph.harvard.edu/news/multimedia-article/facts/>

38. قصص وراء الأشياء اليومية، ص 76 (جين بولي، ريدر دايجست، 1980)

39. مكرر.

40. مكرر.

41 <http://www.history.com/news/hungry-history/chew-on-this-the-history-of-gum>

42 جينيفر ب. ماثوز، تشيكال: علكة الأمريكيين، من حضارة المايا إلى ويبام ريغلي، ص 5. (دار نشر لجامعة أريزونا، 2009).

43 مكرر، ص 6.

44 مكرر.

45 مكرر.

46 موسوعة إسهامات الهنود الأمريكيين في إنجازات العالم: 15 000 سنة من الاختراعات والابتكارات، الملحوظة العلوية 30، ص 55.

47 مكرر.

48 مكرر، ص 285.

49 مكرر.

50 مكرر، ص 284.

51 <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/traditional-cheese/gorgonzola.aspx>52 <http://www.cheese.com/gorgonzola/>

فيُحكي، في إحداهما، أن شاباً من صانعي الجبن في إيطاليا خلال القرن الخامس عشر غفل أثناء عمله وترك سهواً خثارة اللبن ليلة كاملة في قبو شديد الرطوبة.<sup>53</sup> وفي صباح اليوم التالي، حاول أن يتدارك خطأه فمزج خثارة اللبيلة السابقة بخثارة الصباح الجديدة. وبعد عدة أسابيع، لاحظ أن مزيج الجبن الذي أعده أصبح أخضر اللون في جزء منه. عندها دفعه الفضول إلى تذوق الجبن فوجده لذيذاً. ثم وضع عيदानا داخله لجعل الهواء يتسرب منه وإعطائه شكلاً وطعماً منفردين.<sup>54</sup> وهناك رواية أخرى عن الغورغونزولا يُحكي فيها أنه اكتُشف خلال العصر الروماني عندما كانت قطعان البقر تنتجع الكلاً من جبال الألب إلى المراعي الخصبة لنهر بو، قرب مدينة غورغونزولا بإيطاليا.<sup>55</sup> وتقول الأسطورة إن كثيراً من تلك الأبقار كانت تنزل من الجبال، مما جعل أهل المدينة يخترعون جبن الغورغونزولا للاحتفاظ بكل ما تدرّه من لبن.<sup>56</sup>

**التشورتشخيلا:** التشورتشخيلا حلوى تقليدية لها شكل السجق ويقع منشؤها في منطقة القوقاز، وتحديدًا في منطقة كاخيتي بجورجيا.<sup>57</sup> وهي مصنوعة من عصير العنب والمكسرات والطحين. ويعود تاريخ التشورتشخيلا إلى العصور القديمة عندما كان المحاربون الجورجيون يأخذون في جعبتهم هذه الوجبة الصغيرة التي تُحفظ بسهولة لاحتوائها على طاقة عالية وبقائها صالحة للاستهلاك لمدة طويلة.<sup>58</sup> وتُصنع التشورتشخيلا عادة في الخريف عندما تُجني مكوناتها الرئيسية، أي العنب والمكسرات. وهي عبارة عن شريط من أنصاف جوز (أو مكسرات أخرى) مغموسة في عصير العنب ومُخترّة بالطحين ومجفّفة تحت الشمس.<sup>60</sup>

### ثالثاً. خلاصة

الغرض من هذه الوثيقة هو إثراء النقاش حول بيان الموضوع القابل للحماية والموضوع الذي ينبغي استثنائه منها من ضمن موضوعات المعارف التقليدية. وندعو الأعضاء الآخرين إلى التعليق على الأمثلة الواردة في هذه الوثيقة وتحديد أمثلة أخرى للنقاش. وستساعدنا مناقشتنا لتلك الأمثلة على تنفيذ ولايتنا وهي التوصل إلى تفاهم مشترك حول الموضوع الذي يحق له الاستفادة من الحماية على الصعيد الدولي من ضمن موضوعات المعارف التقليدية. وستساعدنا أيضاً على معالجة قضية أساسية عالقة في مفاوضاتنا.

[نهاية المرفق والوثيقة]

<sup>53</sup> كتاب الجبن العالمي، ص. 108 (جوليت هاريتوت، شركة دورلين كينديرسلي المحدودة، 2009).

<sup>54</sup> <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/traditional-cheese/gorgonzola.aspx>

<sup>55</sup> مكرر.

<sup>56</sup> مكرر.

<sup>57</sup> <https://georgiaabout.com/2012/05/16/churchkhela/>

<sup>58</sup> <https://www.thenational.ae/lifestyle/food/from-khinkali-to-churchkhela-a-guide-to-georgian-food-1.618632>

<sup>59</sup> <https://www.atlasobscura.com/foods/churchkhela-georgia-candy>

<sup>60</sup> مكرر.