|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Устремленные вверх изогнутые линии на эмблеме Всемирной организации интеллектуальной собственности символизируют прогресс человечества, движимый инновациями и творчеством.  | **R** |
| WIPO/GRTKF/IC/46/14   |
| ОРИГИНАЛ: английский   |
| ДАТА: 6 февраля 2023 г.   |

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

**Сорок шестая сессия**

**Женева, 27 февраля — 3 марта 2023 г.**

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

*Документ представлен делегацией Соединенных Штатов Америки*

1. Первого февраля 2023 года в Международное бюро Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС) поступила просьба от Постоянного представительства Соединенных Штатов Америки при международных организациях в Женеве вновь вынести на обсуждение в рамках сорок шестой сессии Межправительственного комитета по интеллектуальной собственности, генетическим ресурсам, традиционным знаниям и фольклору (МКГР) документ, озаглавленный «Примеры традиционных знаний, рассматриваемые с целью активизации обсуждения на предмет охраноспособности различных объектов» (WIPO/GRTKF/IC/45/13).
2. Во исполнение этой просьбы упомянутый материал содержится в приложении к настоящему документу.

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

[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). Предполагается, 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. Предлагаем другим членам Комитета прокомментировать примеры, изложенные в настоящем документе, и представить свои материалы для 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](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](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](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/](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](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](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](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](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](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/](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](http://www.china.org.cn/learning_chinese/Chinese_tea/2011-07/15/content_22999489.htm.). [↑](#footnote-ref-36)
36. Там же. [↑](#footnote-ref-37)
37. [https://www.hsph.harvard.edu/news/multimedia-article/facts/](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](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](http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/traditional-cheese/gorgonzola.aspx.). [↑](#footnote-ref-52)
52. [http://www.cheese.com/gorgonzola/](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](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)