

## **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

### I. 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.

### II. 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<sup>1</sup>. Один конец кости затачивался и служил иглой, а другой соединялся с мочевым пузырем от какого-нибудь небольшого животного, который заполнялся лекарственным препаратом<sup>2</sup>. Коренные жители Южной Америки также имели шприцы аналогичной конструкции, но в качестве емкости для лекарственных препаратов использовали не мочевые пузыри животных, а каучуковые груши<sup>3</sup>. 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<sup>4</sup>. Хотя точное место происхождения попкорна не известно, он употреблялся еще тысячи лет тому назад.

<sup>1</sup> 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).

<sup>2</sup> Там же.

<sup>3</sup> Там же.

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

В 1948 г. в пещере Бэт-Кейв в штате Нью-Мексико был обнаружен попкорн, датируемый приблизительно 3500 г. до н.э.<sup>5</sup> Остатки попкорна были также обнаружены в древних перуанских захоронениях, возраст которых составляет не менее 6700 лет<sup>6</sup>. Наконец, по свидетельству французских исследователей Северной Америки XVII века, племена ирокезов (коренное население Северной Америки) помещали зерна кукурузы в сосуды с нагретым песком<sup>7</sup>. Разогретые до определенной температуры зерна раскрываются, и получается то, что мы сейчас называем попкорном<sup>8</sup>.

**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<sup>9</sup>. В игре, которая во времена династии Хань в Китае называлась «чжу-кэ», использовался кожаный мяч, набитый перьями и волосами<sup>10</sup>. Китайские солдаты били по мячу, который должен был пролететь через отверстие размером 30-40 см, сделанном в сетке, натянутой между двух стволов бамбука<sup>11</sup>. Один из видов упражнения разрешал игрокам использовать ноги, грудь, спину и плечи, но только не руки<sup>12</sup>. В еще один вид футбола, известный как кемари, играли в Японии 500-600 лет тому назад<sup>13</sup>. В кемари игроки передавали мяч по кругу, не допуская его касания с землей<sup>14</sup>. В США коренное население Северной Америки играло в разновидность футбола, именованную словом «pasuckuakohowog», которое означает «играть в мяч ногами»<sup>15</sup>.

**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<sup>16</sup>, 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<sup>17</sup>. Разжеванные листья коки накладывались на оперируемую область и действовали в качестве местного анестетика<sup>18</sup>. В качестве еще одного анестетика инки использовали кукурузный спирт и табак<sup>19</sup>.

**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

<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> Там же.

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

<sup>10</sup> Там же.

<sup>11</sup> Там же.

<sup>12</sup> Там же.

<sup>13</sup> Там же.

<sup>14</sup> Там же.

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

<sup>16</sup> Basics of Anesthesia 5 (Ronald D. Miller & Manuel C. Pardo eds., 2011).

<sup>17</sup> Anesthetic Toxicity 107 (Susan A. Rice & Kevin Fish eds., Raven Press 1994).

<sup>18</sup> Там же.

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

Полинезии, сидя на досках, которые катились по волнам, достаточно быстро доставляли улов рыбы на берег<sup>20</sup>. Некоторые утверждают, что серфинг существовал еще ранее, до 2000 г. до н.э., когда древние жители островов Полинезии и Тихого океана катались на досках для развлечения<sup>21</sup>. В процессе миграции на восток, в сторону Гавайский Островов, произошедшей к 400 г. н.э., они, вероятно, принесли с собой базовые навыки серфинга<sup>22</sup>. 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»<sup>23</sup>.

**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<sup>24</sup>. 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<sup>25</sup>. Паста какао затем перемешивалась с водой, ванилином, медом, перцем чили и другими специями<sup>26</sup>. Полученная смесь назвалась «чокотал» и представляла собой шоколадный напиток, который, как обнаружили древние майя и ацтеки, улучшал настроение, оказывал тонизирующее действие и служил афродизиак<sup>27</sup>. Рассказывали, что император ацтеков Монтесума выпивал до 50 чашек чокотала в день. Твердый шоколад был изготовлен из масла какао только в 1828 г.<sup>28</sup>

**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<sup>29</sup>. 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<sup>30</sup>. Иногда для усиления действия ацтекские лекари добавляли в сок агавы соль<sup>31</sup>. 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*<sup>32</sup>.

**Чай.** Чай является одним из наиболее распространенных напитков в мире. Некоторые аналитики оценивают стоимость мирового рынка чая приблизительно в 40 млрд долл. США<sup>33</sup>. 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,

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

<sup>21</sup> Ben Finney & James D. Houston, *Surfing – A History of the Ancient Hawaiian Sport*, 21 (Pomegranate Artbooks 1996).

<sup>22</sup> Там же.

<sup>23</sup> Там же.

<sup>24</sup> A Taste of the Future, *The trends that could Transform the Chocolate Industry*, 3 (June 2014 KPMG International).

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

<sup>26</sup> Там же.

<sup>27</sup> Там же.

<sup>28</sup> Christopher Klein, *The Sweet History of Chocolate*, <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> Encyclopedia of American Indian Contributions to the World: 15,000 Years of Inventions and Innovations, сноска 1 выше, стр. 15.

<sup>31</sup> Там же.

<sup>32</sup> Там же.

<sup>33</sup> <http://fortune.com/2015/06/05/davids-tea-ipo/>.

император обратил внимание на его тонизирующее действие<sup>34</sup>. Медицинские и освежающие свойства напитка стали известны с развитием в Китае чайной культуры<sup>35</sup>. По некоторым другим сведениям чай происходит из древнего Тибета или Северной Индии<sup>36</sup>.

**Кофе.** Кофе, по-видимому, является наиболее широко употребляемым напитком в мире. Согласно статистике, население США потребляет в среднем 3,1 чашки кофе в день<sup>37</sup>. 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<sup>38</sup>. Калди заинтересовался этим и сам съел несколько плодов, после чего он почувствовал прилив бодрости<sup>39</sup>. Согласно легенде, он рассказал об этих плодах монаху, который с трудом подавлял сон во время молитвы<sup>40</sup>.

**Жевательная резинка.** Жевательная резинка — это еще один продукт, прообразы которого использовались коренными народами. Племена майя доколумбового периода жевали чикл — смолу саподиллы<sup>41</sup>, произрастающей в Мексике и Центральной Америке<sup>42</sup>. Это делалось для утоления голода и жажды<sup>43</sup>. 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<sup>44</sup>. Майя называли чикл «цикли» и считали, что он имеет приятную текстуру и сладкий вкус<sup>45</sup>. Чикл стал известен в США после того, как его туда завез в 1855 г. сосланный мексиканский генерал Антонио Лопес де Санта-Анна<sup>46</sup>. В конце 1800-х и начале 1900-х гг. чикл широко применялся в Америке в качестве основы жевательной резинки<sup>47</sup>.

**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<sup>48</sup>. Позднее, в 1616 г. член францисканского ордера в Мексике Фриар Хуан де Торкемада наблюдал, как коренное население использует латекс, полученный от каучуконосных растений<sup>49</sup>. Коренное население обнаружило, что каучук может быть создан из белого вещества, выделяемого из надломленного ствола молочая или одуванчика<sup>50</sup>. Эта белая жидкость, которая называется латексом, является основой природного каучука.

<sup>34</sup> <http://www.mightyleaf.com/history-of-tea/>.

<sup>35</sup> [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).

<sup>36</sup> Там же.

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

<sup>38</sup> Stories Behind Everyday Things 76 (Jane Polley ed., Reader's Digest, 1980).

<sup>39</sup> Там же.

<sup>40</sup> Там же.

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

<sup>42</sup> Jennifer P. Matthews, Chicle: The Chewing Gum of the Americas, from the Ancient Maya to William Wrigley, 5 (University of Arizona Press, 2009).

<sup>43</sup> Там же, стр. 6.

<sup>44</sup> Там же.

<sup>45</sup> Там же.

<sup>46</sup> Encyclopedia of American Contributions to the World: 15,000 Years of Inventions and Innovations, сноска 30 выше, стр. 55.

<sup>47</sup> Там же.

<sup>48</sup> Там же, стр. 285.

<sup>49</sup> Там же.

<sup>50</sup> Там же, стр. 284.

**Горгонзола.** Горгонзола (или страккино из Горгонзолы в Италии) — это всемирно известный сыр, производимый главным образом в Италии в областях Пьемонт и Ломбардия<sup>51</sup>. Он известен своей мягкой слоистой текстурой, а также характерным цветом<sup>52</sup>. 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<sup>53</sup>. 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<sup>54</sup>. 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<sup>55</sup>. Согласно легенде, с гор спускалось столь большое число коров, что горожане изобрели сыр горгонзола для сохранения молока<sup>56</sup>.

**Чурчхела.** Чурчхела – традиционное кондитерское изделие в форме колбаски, появившееся в Кавказском регионе, точнее в грузинском районе Кахетия<sup>57</sup>. 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<sup>58, 59</sup>. 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<sup>60</sup>.

### III. 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]

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

52 <http://www.cheese.com/gorgonzola/>.

53 World Cheese Book 108 (Juliet Harbutt ed., Dorling Kindersley Limited, 2009).

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

55 Там же.

56 Там же.

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

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

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

60 Там же.