

## **Comité Intergubernamental sobre Propiedad Intelectual y Recursos Genéticos, Conocimientos Tradicionales y Folclore**

**Cuadragésima sexta sesión**  
**Ginebra, 27 de febrero a 3 de marzo de 2023**

**SELECCIÓN DE EJEMPLOS DE CONOCIMIENTOS TRADICIONALES PARA ESTIMULAR UN DEBATE SOBRE LAS MATERIAS QUE DEBEN SER OBJETO DE PROTECCIÓN Y LAS MATERIAS QUE NO SE PREVÉ PROTEGER**

*Documento presentado por la delegación de los Estados Unidos de América*

1. El 1 de febrero de 2023, la Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) recibió una solicitud de la Misión Permanente de los Estados Unidos de América ante las Organizaciones Internacionales con sede en Ginebra para volver a presentar el documento titulado “Selección de ejemplos de conocimientos tradicionales para estimular un debate sobre las materias que deben ser objeto de protección y las materias que no se prevé proteger”, contenida en el documento WIPO/GRTKF/IC/45/13, a los fines de su examen en el marco de la cuadragésima sexta sesión del Comité Intergubernamental sobre Propiedad Intelectual y Recursos Genéticos, Conocimientos Tradicionales y Folclore (CIG).
2. Conforme a la solicitud referida anteriormente, en el Anexo del presente documento figura el documento mencionado.

3. *Se invita al Comité a tomar nota del presente documento.*

[Sigue el Anexo]

## SELECCIÓN DE EJEMPLOS DE CONOCIMIENTOS TRADICIONALES PARA ESTIMULAR UN DEBATE SOBRE LAS MATERIAS QUE DEBEN SER OBJETO DE PROTECCIÓN Y LAS MATERIAS QUE NO SE PREVÉ PROTEGER

### I. INTRODUCCIÓN

El objetivo del CIG de la OMPI es alcanzar un acuerdo sobre uno o varios instrumentos jurídicos internacionales en relación con la P.I., que aseguren la protección eficaz y equilibrada de los recursos genéticos (RR.GG.), los conocimientos tradicionales (CC.TT.) y las expresiones culturales tradicionales (ECT). Para progresar en su labor, se espera que el Comité haga uso de un “enfoque empírico, como estudios y ejemplos de experiencias nacionales, incluida la legislación nacional y ejemplos de materia que puede ser objeto de protección y materia que no se prevé proteger”.

Según el mandato del CIG de la OMPI, es preciso que los Miembros se centren primordialmente en acordar una postura común sobre las cuestiones esenciales, como qué CC.TT. cumplen los criterios para ser objeto de protección en el plano internacional y qué CC.TT. no se prevé proteger.

El presente documento tiene por objeto contribuir a un consenso mediante una selección de algunos de los numerosos productos y actividades notoriamente conocidos basados en los CC.TT., a fin de facilitar un debate sobre qué CC.TT. deben ser protegidos y qué CC.TT. deben estar disponibles para su fabricación y uso sin restricciones por todos. A continuación figuran varios ejemplos, que pueden someterse a consideración en el contexto de un proyecto de instrumento jurídico internacional y de otras alternativas.

### II. PRODUCTOS Y ACTIVIDADES NOTORIAMENTE CONOCIDOS ARRAIGADOS EN LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

**Jeringas:** Las jeringas son un importante instrumento médico que permite inyectar o retirar líquido del cuerpo humano. Aunque su invención se atribuía a Alexander Wood de Escocia, en 1853, en realidad los nativos norteamericanos ya utilizaban mucho antes una jeringa primitiva compuesta por un hueso de ave para inyectar medicamentos en la piel y para limpiar o irrigar heridas.<sup>1</sup> Uno de los extremos del hueso del ave estaba afilado y servía de aguja, mientras que el otro extremo estaba conectado a la vejiga de un animal pequeño, en la que se encontraba el medicamento.<sup>2</sup> Los nativos sudamericanos también usaban una jeringa similar, pero en lugar de la vejiga de un animal utilizaban una pera de goma como depósito del medicamento.<sup>3</sup> Esta es la primera jeringa con pera de goma de la que se tiene conocimiento.

**Palomitas de maíz:** Las palomitas son famosas mundialmente, aunque se consumen sobre todo en los EE.UU. Solo en 2015 se vendieron unos 540 millones de kilos de palomitas en todo el mundo.<sup>4</sup> Aunque no se sabe a ciencia cierta cuál es el origen exacto de las palomitas, existen desde hace miles de años. En la Cueva de los Murciélagos, en Nuevo México, varios arqueólogos descubrieron en 1948 palomitas que databan del año 3500 a.C., aproximadamente.<sup>5</sup> También se encontraron restos de palomitas en tumbas del antiguo Perú utilizadas al menos hace 6.700 años.<sup>6</sup> Por último, en varios testimonios de exploradores

<sup>1</sup> *Encyclopedia of American Indian Contributions to the World: 15,000 Years of Inventions and Innovations*, p. 257 (Emory Dean Keoke y Kay Marie Porterfield (eds.), Facts on File, Inc., 2003).

<sup>2</sup> *Ibidem.*

<sup>3</sup> *Ibid.*

<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>.

franceses del siglo XVII en América del Norte, se señala que las tribus iroquesas (un grupo indígena nativo de Norteamérica) colocaban granos de maíz dentro de recipientes con arena caliente.<sup>7</sup> Los exploradores advirtieron que cuando se aplicaba calor suficiente a los granos, estos estallaban y formaban lo que ahora conocemos como palomitas.<sup>8</sup>

**Fútbol:** Es el deporte más popular del mundo. El fútbol, al que actualmente juegan más de 240 millones de personas en más de 200 países, existe desde los siglos II y III a.C., cuando los antiguos chinos lo utilizaban como ejercicio de adiestramiento militar.<sup>9</sup> Conocido como *tsu' chu* por los chinos durante la dinastía Han, se jugaba con una pelota de cuero rellena de plumas y pelos.<sup>10</sup> Los soldados chinos pateaban la pelota para introducirla en una apertura de 30-40 cm en una red fijada a dos cañas de bambú.<sup>11</sup> En una de las formas de este ejercicio, los jugadores solo utilizaban los pies, el pecho, la espalda y los hombros, y estaba prohibido utilizar las manos.<sup>12</sup> Los japoneses jugaban a otra versión del fútbol, conocida como *kemari*, 500 o 600 años más tarde.<sup>13</sup> En el *kemari*, los jugadores se pasaban la pelota alrededor de un círculo sin dejar que tocara el suelo.<sup>14</sup> En los EE.UU., los nativos norteamericanos jugaban durante el siglo XVII a una versión del fútbol denominada *pasuckuakohowog*, que significa “se reúnen para jugar a la pelota con el pie”.<sup>15</sup>

**Anestésicos:** Los anestésicos son medicamentos de uso generalizado para evitar o reducir el dolor durante las operaciones. Actualmente, los médicos utilizan anestesia local o general. Los anestésicos locales bloquean temporalmente el dolor en una parte concreta del cuerpo. La anestesia general, por otro lado, sirve para dejar inconsciente al paciente durante la operación. Aunque se atribuye al Dr. William T.G. Morton la primera operación con anestesia moderna en 1846, para la cual utilizó éter,<sup>16</sup> existen pruebas de que los antiguos incas, alrededor del año 1000, utilizaban hojas de la planta de la coca (*Erythroxylon coca*) como anestésico al realizar una operación craneal denominada trepanación.<sup>17</sup> Las hojas de coca se masticaban y se colocaban en la zona de la operación a modo de anestesia local.<sup>18</sup> Los incas utilizaban alcohol de maíz y tabaco como anestésico alternativo.<sup>19</sup>

**Surf:** El surf es un deporte acuático muy conocido, en el cual los “surfeadores” se mantienen de pie sobre sus tablas y se deslizan sobre olas cuya altura oscila entre apenas un metro y más de 15 metros. Los primeros indicios del surf datan de hace tres mil años, cuando los pescadores de Polinesia occidental se sentaban en una plancha y se deslizaban sobre las olas hasta la orilla como método eficiente para transportar sus capturas desde el mar.<sup>20</sup> Otras fuentes argumentan que el surf se remonta aún más en el tiempo —hasta el año 2000 a.C.— cuando los antiguos polinesios y los pobladores de las islas del Pacífico lo utilizaban como forma de esparcimiento.<sup>21</sup> Dado que antes del año 400 estas comunidades migraron al este, hacia Hawái, es probable que llevaran consigo el conocimiento de las bases del surf.<sup>22</sup> Para el siglo XIX, los hawaianos habían perfeccionado el arte del surf y dejaban una profunda

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

<sup>8</sup> *Ibid.*

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

<sup>10</sup> *Ibid.*

<sup>11</sup> *Ibid.*

<sup>12</sup> *Ibid.*

<sup>13</sup> *Ibid.*

<sup>14</sup> *Ibid.*

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

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

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

<sup>18</sup> *Ibid.*

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

<sup>22</sup> *Ibid.*

impresión en los exploradores europeos y en otras personas que se maravillaban al verlos “cabalgar olas” o “surfear”.<sup>23</sup>

**Chocolate:** El chocolate es uno de los productos más consumidos en el mundo y es popular desde hace siglos. Solo en 2014, los ingresos mundiales en relación con el chocolate ascendieron a 117.000 millones de dólares EE.UU., aproximadamente.<sup>24</sup> El chocolate se empezó a cultivar para utilizarlo en una bebida descubierta por los antiguos mayas y aztecas, que crearon una manera de fermentar, tostar y moler los granos de cacao que se encontraban en los bosques locales hasta convertirlos en una pasta.<sup>25</sup> La pasta de cacao se mezclaba posteriormente con agua, vainilla, miel, ají y otras especias.<sup>26</sup> El brebaje resultante, denominado *chocotal*, era una bebida de chocolate que los antiguos mayas y aztecas creían que mejoraba el estado de ánimo, aumentaba el nivel de alerta y favorecía el amor.<sup>27</sup> Se rumoreaba que el emperador azteca Montezuma tomaba 50 tazas de *chocotal* al día. Hasta 1828 no se fabricó chocolate sólido a partir de la manteca de cacao.<sup>28</sup>

**Antibióticos:** Los antibióticos son medicamentos que previenen o limitan las infecciones bacterianas. Se suelen utilizar para el tratamiento de enfermedades como la tosferina, la faringitis u otitis, la sinusitis y las infecciones de las vías urinarias.<sup>29</sup> De manera similar al funcionamiento de los antibióticos modernos, los aztecas precolombinos descubrieron que la savia de *Agave americana* prevenía las infecciones y la utilizaban para tratar heridas.<sup>30</sup> En ocasiones, los doctores aztecas añadían sal a esta salvia para aumentar su eficacia.<sup>31</sup> Los makah, otro grupo indígena precolombino que vivía en el territorio del actual estado de Washington, utilizaban milenrama (*Achillea millefolium*) como antibiótico.<sup>32</sup>

**Té:** El té es una de las bebidas más populares del mundo. Varios analistas calculan que el valor del mercado mundial de té asciende a 40.000 millones de dólares EE.UU., aproximadamente.<sup>33</sup> Se desconoce el origen exacto del té, pero algunos historiadores lo sitúan en la antigua China, cuando el emperador Shen Nung lo descubrió en el año 2737 a.C., al depositarse accidentalmente varias hojas de té en su taza con agua hirviendo. Después de beber la mezcla, el emperador advirtió sus efectos revitalizadores.<sup>34</sup> Gracias al surgimiento en China de una cultura del té, sus efectos medicinales y cualidades refrescantes se hicieron ampliamente conocidos.<sup>35</sup> También hay varios indicios de que el té pudo tener su origen en el antiguo Tíbet o en el norte de la India.<sup>36</sup>

**Café:** El café tal vez sea la bebida más consumida del mundo. Las estadísticas indican que los ciudadanos de los EE.UU. consumen una media de 3,1 tazas al día.<sup>37</sup> Aunque actualmente se produce en más de 50 países, el café existe desde hace miles de años. Varias fuentes atribuyen su origen a un pastor de cabras en Etiopía llamado Kaldi, que observó que sus

<sup>23</sup> *Ibid.*

<sup>24</sup> *A taste of the future, the trends that could transform the chocolate industry*, p. 3 (junio de 2014, KPMG International).

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

<sup>26</sup> *Ibid.*

<sup>27</sup> *Ibid.*

<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*, nota 1 *supra*, p. 15.

<sup>31</sup> *Ibid.*

<sup>32</sup> *Ibid.*

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

<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> *Ibid.*

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

cabras estaban muy activas un día, después de haber comido el fruto rojo de un cafeto.<sup>38</sup> Ello despertó la curiosidad de Kaldi, que comió varios frutos y comprobó que también aumentaban su estado de alerta.<sup>39</sup> La leyenda dice que dio a conocer el fruto a un monje que sufría para mantenerse despierto durante las oraciones.<sup>40</sup>

**Goma de mascar:** La goma de mascar es otro producto cuyo origen se remonta a los pueblos indígenas. Los mayas precolombinos solían mascar una goma natural denominada chicle, sustancia que se extraía del chicozapote,<sup>41</sup> árbol que se encuentra en el sur de México y en Centroamérica.<sup>42</sup> La finalidad era saciar el hambre y la sed.<sup>43</sup> Estos mayas descubrieron que si la corteza del chicozapote se corta o está infestada de insectos, aparece un líquido lechoso de color blanco como capa de protección en la zona afectada. La sustancia resultante es látex de chicle, la base original de la goma de mascar.<sup>44</sup> Los mayas llamaron a este chicle *tzictli*, y para ellos tenía una textura y dulzura agradables.<sup>45</sup> El chicle no se introdujo en los EE.UU. hasta 1855, cuando el general mexicano Antonio López de Santa Anna fue desterrado de México.<sup>46</sup> A finales del siglo XIX y principios del siglo XX, el chicle fue la base de la industria de la goma de mascar en los EE.UU.<sup>47</sup>

**Caucho:** El caucho es un componente esencial de muchos productos, como zapatos, pegamentos, cinturones, neumáticos, lentes de contacto, pelotas, globos y juguetes. Aunque se atribuye a Charles Goodyear el descubrimiento del caucho vulcanizado, se sabe que el caucho existe desde hace siglos. Cuando Colón descubrió La Española en 1492, observó que los nativos jugaban con pelotas de caucho.<sup>48</sup> Asimismo, en 1615, Fray Juan de Torquemada, de la Orden Franciscana de México, vio que los indígenas utilizaban látex que habían obtenido de los árboles de caucho.<sup>49</sup> Estos grupos indígenas descubrieron que se podía fabricar caucho a partir de la sustancia blanca que aparece al romper el tallo del diente de león o de la asclepia.<sup>50</sup> Ese líquido blanco es el látex, que es la base del caucho natural.

**Gorgonzola:** El gorgonzola (o *Stracchino di Gorgonzola* en Italia) es un queso famoso en todo el mundo fabricado principalmente en las regiones de Piamonte y Lombardía, en Italia.<sup>51</sup> Es conocido por su textura suave y escamosa, así como por su color inconfundible.<sup>52</sup> Hay varias leyendas en relación con su descubrimiento. En una de ellas, el protagonista es un joven quesero italiano del siglo XV que se distrajo en el medio de su jornada laboral y se dejó cierta cantidad de cuajada olvidada en un sótano húmedo toda la noche.<sup>53</sup> Por la mañana intentó corregir su error y mezcló la cuajada de la noche anterior con la del lote de esa mañana. Varias semanas más tarde, observó que la mezcla de queso que había fabricado estaba algo verde. Por curiosidad, probó el queso y lo encontró delicioso. Seguidamente, puso varios palitos dentro del queso para permitir que se aireara, con lo que logró que tuviera un aspecto y un sabor

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

<sup>39</sup> *Ibid.*

<sup>40</sup> *Ibid.*

<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*, p. 5 (University of Arizona Press, 2009).

<sup>43</sup> *Ibid.* en 6.

<sup>44</sup> *Ibid.*

<sup>45</sup> *Ibid.*

<sup>46</sup> *Encyclopedia of American Contributions to the World: 15,000 Years of Inventions and Innovations*, nota 30 *supra*, p. 55.

<sup>47</sup> *Ibid.*

<sup>48</sup> *Ibid.*, p. 285.

<sup>49</sup> *Ibid.*

<sup>50</sup> *Ibid.*, p. 284.

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

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

<sup>53</sup> *World Cheese Book*, p. 108 (Juliet Harbutt ed., Dorling Kindersley Limited, 2009).

únicos.<sup>54</sup> Otra historia sobre la creación del gorgonzola se desarrolla en la época romana, cuando las vacas cansadas migraban de los Alpes a los exuberantes pastos del río Po, cerca de la ciudad de Gorgonzola (Italia).<sup>55</sup> La leyenda dice que llegaron tantas vacas desde las montañas que la gente del pueblo fabricó gorgonzola para conservar toda la leche.<sup>56</sup>

**Churchjela:** Se trata de un dulce tradicional en forma de salchicha procedente del Cáucaso, en particular de la región de Kajeti en Georgia.<sup>57</sup> Sus ingredientes principales son el mosto de uva, las nueces y la harina. El origen del churchjela se remonta a la Antigüedad, cuando formaba parte de los pertrechos de los guerreros de Georgia por su alto contenido calórico y su larga duración de conservación.<sup>58</sup> <sup>59</sup> El churchjela se prepara generalmente en otoño que es cuando se cosechan sus principales ingredientes, la uva y las nueces. Es una sarta de nueces (u otros frutos secos) que se moja en el mosto espesado con harina y luego se seca al sol.<sup>60</sup>

### III. CONCLUSIÓN

El presente documento tiene por objeto estimular un debate sobre las materias que deben ser objeto de protección y las materias que no se prevé proteger. Invitamos a otros miembros a formular observaciones sobre los ejemplos del presente documento y a seleccionar otros ejemplos para su análisis. El análisis que hagamos de estos ejemplos nos servirá para cumplir nuestro mandato y alcanzar un consenso sobre los CC.TT. que cumplen los criterios para ser objeto de protección en el plano internacional. También nos ayudará a abordar una cuestión fundamental y sumamente importante en nuestras negociaciones.

[Fin del Anexo y del documento]

---

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

<sup>55</sup> *Ibid.*

<sup>56</sup> *Ibid.*

<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> *Ibid.*