

## על המשפט של תרבות האוכל הגלובלית: היש למשפט הבינלאומי תפקיד בהגנה על מסורות קולינריות ובקידומן?

האם המשפט הבינלאומי צריך להתערב בעיצוב תרבויות הייצור, הצריכה והזהות של אוכל? למשל, האם "הארוחה הגסטרונומית הצרפתית" או "תרבות הקפה של בואנוס איירס" זקוקות להגנה משפטית? האם יש להגנה המשפטית על המונח "קיאנטי" הצדקה תרבותית?

בעשור האחרון מתחזקות מגמות במשפט הבינלאומי המתיימרות להסדיר את המרחב התרבותי הגלובלי בכללותו ואת התרבות של מסורות קולינריות בפרט. מסגרות אלה כוללות את ההגנה המשפטית על כינויי מקור וציונים גיאוגרפיים של מוצרי מזון ומשקה, ההולכת ומתהדקת במסגרת ארגון הסחר העולמי, הסכמי סחר אזוריים והסדרים בינלאומיים אחרים; את אמנת ארגון האומות המאוחדות לנושאי חינוך, מדע ותרבות (אונסק"ו) בדבר ההגנה והקידום של המגוון של ביטויי תרבות משנת 2005; את אמנת אונסק"ו בדבר שימור מורשת התרבות הבלתי מוחשית; ואת טיוטות ארגון הקניין הרוחני העולמי לאמנה בינלאומית בנושא ידע מסורתי.

במאמר זה אטען שכלים משפטיים בינלאומיים אלו לוקים בחוסר אפקטיביות וקוהרנטיות, כשקיים ספק משמעותי לגבי הלגיטימיות של עצם השימוש בכלים משפטיים להסדרה של תרבות קולינרית.

ראשית, בתחום זה קיים חוסר בהירות אינהרנטי לגבי מטרת השימור והקידום של התרבות הקולינרית. האופי הדינמי של התפתחות תרבות זו אינו נוטה לכיוון הגנה משפטית, שהיא ככלל בעלת אופי סטטי. שנית,

\* פרופסור חבר, מחזיק הקתדרה במשפט ע"ש סילבן מ. כהן בפקולטה למשפטים ובמחלקה ליחסים בינלאומיים והמנהל האקדמי של מרכז מינרבה לזכויות האדם באוניברסיטה העברית בירושלים. מומחה למשפט בינלאומי פומבי, דיני סחר והשקעות, זכויות אדם, ומגוון תרבותי. מאמר זה מבוסס רובו ככולו על תרגום, עריכה ואיחוד של קטעים נבחרים משני מאמרים שפרסם המחבר בעבר באנגלית. לקבלת תמונה שלמה יותר רצוי לעיין במאמרים אלה: Tomer Broude, *Taking "Trade and Culture" Seriously: Geographical Indications and Cultural Protection in WTO Law*, 26 U. PA. J. INT'L L. 623 (2005) (להלן: ברודי 2005); Tomer Broude, *A Diet Too Far? Intangible Cultural Heritage, Cultural Diversity, and Culinary Practices*, in DIVERSITY IN INTELLECTUAL PROPERTY: IDENTITIES, INTERESTS, AND INTERSECTIONS 472 (Irene Calboli & Srividhya Ragavan eds., 2015) (להלן: ברודי 2015). המחבר מודה לגב' שירלי ערן על שירותי תרגום נאמנים.

מערכות ההגנה המשפטיות נוקטות בגישה לפיה הדרך היחידה (או לפחות המרכזית) להגנה על תרבות קולינרית הינה על ידי המסחור שלה – זאת בסתירה לחשש מרידוד גלובלי של תרבות קולינרית המניע את הפרויקט כולו. כך, אמצעם משפטיים כמו כינויי מקור, לא זו בלבד שאינם בלתי אפקטיביים, אלא שקיים חשש שהם משיגים תוצאות הפוכות. שלישית, קיים מתח פוליטי בין מסורות קולינריות כמורשת תרבות אוניברסלית לבין האופי הלוקאלי – אולי המיקרו־לוקאלי – של מסורות אלה. מתח זה מוביל באופן בלתי נמנע לפוליטיזציה של האוכל.

**מבוא. א. ציונים גאוגרפיים בדיני הסחר הבינלאומי ומגוון ביטויי התרבות הקולינרית:** 1. ההצדקה התרבותית לציונים גאוגרפיים; 2. מישורי התרבות המוגנים על ידי ציונים גאוגרפיים; 3. איפכא מסתברא: חולשת הציונים הגאוגרפיים בכל מישורי התרבות. **ב. מורשת התרבות הבלתי־מוחשית במשפט הבינלאומי ומגוון ביטויי התרבות הקולינרית:** 1. עלייתה של מורשת התרבות הבלתי־מוחשית בכלל וזו הקולינרית בפרט; 2. מורשת תרבות בלתי־מוחשית, מגוון תרבותי ופרקטיקות קולינריות: ביקורת על "התזונה הים־תיכונית" כפריט מוגן תחת CSICH. **סיכום.**

## מבוא

בעשור האחרון מתחזקות במשפט הבינלאומי מגמות היוצאות להסדיר את המרחב התרבותי הגלובלי בכלל ואת התרבות של מסורות קולינריות בפרט. מסגרות אלה כוללות את: ההגנה המשפטית על ציונים גאוגרפיים (Geographical Indications) של מוצרי מזון ומשקה, ההולכת ומתהדקת במסגרת הסכם הקניין הרוחני של ארגון הסחר העולמי (World Trade Organization — WTO),<sup>1</sup> הסכמי סחר אזוריים ומערכת ליסכון להגנה על כינויי מקור (Appellations of Origin) במסגרת ארגון הקניין הרוחני העולמי (World Intellectual Property Organization — WIPO);<sup>2</sup> את אמנת ארגון האומות המאוחדות לנושאי חינוך, מדע ותרבות

1 בהתאם לסעיף 22.1 להסכם הקניין הרוחני של ה-WTO: Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights, Apr. 15, 1994, 1869 U.N.T.S. 299 (להלן: **הסכם TRIPS**) – ציונים גאוגרפיים הם "indications which identify a good as originating in the territory of a Member, or a region or locality in that territory, where a given quality, reputation or other characteristic of the good is essentially attributable to its geographical origin".

2 ראו Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and Their International Registration, Oct. 31, 1958, 923 U.N.T.S. 205. סמוך לכתיבת שורות אלה נחתם הסכם לרביזיה של הסכם זה, שיש בו כדי להרחיב את תחולתו גם לציונים גאוגרפיים, אך רק לגבי מספר קטן יחסית של מדינות. ראו *Negotiators Adopt Geneva Act of Lisbon Agreement*

UNESCO – אונסק"ו) בדבר ההגנה על מגוון ביטויי התרבות וקידומו (Convention on the Protection and Promotion of the Diversity of Cultural Expressions) (the Protection and Promotion of the Diversity of Cultural Expressions Convention on);<sup>3</sup> את אמנת אונסק"ו בדבר שימור מורשת התרבות הבלתי־מוחשית (the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage) (the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage Convention on);<sup>4</sup> ואת טיוטת WIPO לאמנה בינלאומית בנושא ידע מסורתי (Traditional Knowledge) משנת 2014.<sup>5</sup> מגמות אלה מעוררות שאלות עקרוניות וכבודות משקל. האם כלל ראוי שהמשפט הבינלאומי יתערב בעיצוב תרבויות של אוכל? מהי ההצדקה להתערבות כזו והאם היא יכולה להיות אפקטיבית במיצויה? האם, למשל, מסורות "הארוחה הגסטרונומית הצרפתית" או "תרבות הקפה של בואנוס איירס" זקוקות להגנה משפטית ובכלל יכולות ליהנות ממנה? האם יש להגנה המשפטית על המונח "קיאנטי" (Chianti) – ככינוי לסוג יין ממחוז גאוגרפי מסוים באיטליה – הצדקה תרבותית דווקא? ומה התוצאות בפועל של התערבות משפטית כזו על התפתחותן של תרבויות מזון ומשקה?

במאמר זה אטען שכלים משפטיים בינלאומיים אלו לוקים בחוסר קוהרנטיות ובחוסר אפקטיביות, כאשר קיימים ספקות ניכרים בדבר הלגיטימיות של עצם השימוש בהסדרים משפטיים להסדרה של מסורות קולינריות.

ראשית, יש חוסר בהירות אינהרנטי לגבי מטרת ההתערבות של המנגנונים המשפטיים. כפי שיתואר בהמשך, המטרות השגורות, המוזכרות תמיד בכפיפה אחת, הן הגנה (protection) וקידום (promotion) של מגוון ביטויי התרבות בכלל (cultural diversity) ושל מגוון המסורות הקולינריות בפרט. אולם, בין מושג ההגנה מחד גיסא לבין מושג הקידום מאידך גיסא יש מתח משמעותי: הראשון מרמז על שימור הקיים ואילו השני מרמז על שינוי והתפתחות לאורך זמן. דואליות זו של המגוון התרבותי – ההתפתחות הדינמית המתמדת של הבניות תרבותיות חדשות, תוך שחיקה ואף הרס של הישן – מובנת היטב לסוציולוגים ולכלכלנים של תרבות.<sup>6</sup> מנגד, למערכות משפטיות קל ופשוט יותר לכוון לוודאות היחסית שבמושג ההגנה כשימור של הקיים והקדום. שנית, באופן פרדוקסלי, מערכות ההגנה המשפטיות נוקטות גישה שלפיה הדרך היחידה (ולכל הפחות הדרך המרכזית) לקידום של מסורות קולינריות ולהגנה עליהן היא קומודיפיקציה (commodification) ומסחור שלהן – בסתירה מוחלטת להצדקה התרבותית העיקרית (הלכאורית) לעצם ההגנה, שהיא החשש מרידוד גלובלי של תרבויות

*at Diplomatic Conference*, WIPO (May 20, 2015), [http://www.wipo.int/pressroom/en/articles/2015/article\\_0009.html](http://www.wipo.int/pressroom/en/articles/2015/article_0009.html)

Convention on the Protection and Promotion of the Diversity of Cultural Expressions, 3 Oct. 20, 2005, 2440 U.N.T.S. 311 (להלן: CCD).

Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Oct. 17, 2003, 2368 U.N.T.S. 1 (להלן: CSICH).

The Protection of Traditional Knowledge, Draft Articles, June 2, 2014, WIPO Doc. WIPO/GRTKF/IC/28/5. המבוא לטייטה מתייחס לתרומה של המחזיקים בידע מסורתי לביטחון תזונתי ולחקלאות בת־קיימא, שהם בעלי נגיעה למסורות קולינריות. במאמר זה לא אעסוק בידע מסורתי מעבר לאמור.

TYLER COWEN, CREATIVE DESTRUCTION: HOW GLOBALIZATION IS CHANGING THE WORLD'S CULTURES (2002). ראו

מקומיות (ובכללן מסורות קולינריות) עקב איום ה־McWorld – מנגנוני גלובליזציה של סחר, תקשורת וטכנולוגיה.<sup>7</sup> כך, אמצעים משפטיים דמויי קניין רוחני כמו ציונים גאוגרפיים, כינויי מקור ומורשת תרבות בלתי־מוחשית לא זו בלבד שאינם אפקטיביים ביחס למסורת ולתרבות, אלא יש חשש שהם עלולים לבסס תוצאות הפוכות, ולכלל הפחות לבסס תוצאות לא צפויות או לא שיטתיות. שלישית, יש מתח פוליטי בין מסורות קולינריות כרכיבים של מורשת תרבות בעלת אופי אוניברסלי מחד גיסא לבין האופי המקומי־לוקאלי – אולי המיקרו־לוקאלי – של מסורות אלה. מתח זה (בצירוף תופעת המסחור הנבנה על ההגנה המשפטית כאמור לעיל) מוביל באופן בלתי־נמנע לפוליטיזציה של תרבות האוכל, עד כדי מחלוקות בין מדינות וקהילות לגבי ה־"בעלות" על מסורת קולינרית זו או אחרת או לגבי הגדרות טכניות מוסכמות של מסורות אלה. יתר על כן, במצב דברים זה, המנגנונים המשפטיים של הסדרת המסורות הקולינריות מאבדים את הנורמטיביות שלהם ונהפכים לשדה פעולה ניהולי־דיפלומטי גרדא, שדבר אין בינו לבין הצדקה תרבותית.

בפרק הבא אדון ביחס שבין ההגנות המוענקות לציונים גאוגרפיים בידי הסחר הבינלאומי מחד גיסא לבין ההגנה והשימור של מגוון ביטויי התרבות הקולינריים מאידך גיסא. הדבר ייעשה תוך הצגה של מקרים המייצגים את בעיות הקוהרנטיות והאפקטיביות שצוינו לעיל, על רקע התוויה של שלושה ממדים של תרבות הניתנים לזיהוי במסורות קולינריות – תרבות הייצור, תרבות הצריכה ותרבות הזהות. בפרק השלישי אבקר את אמנת אונסק"ו בדבר שימור מורשת התרבות הבלתי־מוחשית (CSICH) ואת מושג "המורשת התרבותית הבלתי־מוחשית", מתוך התמקדות ב"תזונה יס־תיכונית" (Mediterranean Diet) המופיעה ברשימת פריטי מורשת התרבות הבלתי־מוחשית שבאמנה. בפרק הרביעי אציג מסקנות ביקורתיות ומחשבות להמשך.

## א. ציונים גאוגרפיים בידי הסחר הבינלאומי ומגוון ביטויי התרבות הקולינרית

### 1. ההצדקה התרבותית לציונים גאוגרפיים

ככלים משפטיים, ציונים גאוגרפיים וכינויי מקור משויכים באופן כללי לתחום דיני הקניין הרוחני.<sup>8</sup> ציון גאוגרפי מוגן מיחד את השימוש בו למוצרים מסוימים שמקורם בתחום גאוגרפי מוגדר; אך בעצם המקור הגאוגרפי לא די: מערכת הציונים הגאוגרפיים שומנת

7 ראו, למשל, Benjamin R. Barber, *Jihad vs. McWorld*, 269 ATL. MONTHLY 53 (1992), בו מובע החשש מתסריט בלהות תרבותי של הומוגניות גלובלית: "the onrush of economic and ecological forces that demand integration and uniformity [...] pressing nations into one commercially homogenous global network". ליישום פרדיגמות ביקורתיות אלה ביחס לישראל ראו אורי רם הגלובליזציה של ישראל: מקצורלד בתל אביב, ג'יהאד בירושלים (2005).

8 מובן שיש הבדלים – חלקם בעלי משמעות – בין ההגדרות של ציונים גאוגרפיים, כינויי מקור ומונחים קרובים נוספים. כך, למשל, באיחוד האירופי יש מונחים חופפים חלקית: Protected Traditional Specialty ו־Designation of Origin, Protected Geographical Indication ו־Guaranteed, ובשיטות מסוימות אפשר להשיג הגנה דומה באמצעות סימני מסחר קיבוציים

בחובה הכרה בכך שלא כל המוצרים נבראו שווים בזכותם להגנה כזו. מוצרים מסוימים ראויים להגנה ואחרים אינם ראויים לה. הדבר מחייב תקן של סינון שיאפשר הבחנה בין אלה לאלה. במסגרת דיני הסחר הבינלאומיים, תקן זה מעוגן בסעיף 22.1 ל-TRIPS: "לצורך הסכם זה, ציונים גאוגרפיים הם ציונים המזהים מוצר ככזה שמקורו משטחה של מדינה חברה או מאזור או מיקום בשטחה של מדינה כזו, שבו איכות, מוניטין או מאפיינים נתונים אחרים של המוצר מיוחסים במהותם למקורו הגאוגרפי"<sup>9</sup>. מעבר לכך, המשפט הבינלאומי אינו מפרט מהם "איכות, מוניטין או מאפיינים נתונים אחרים". לפיכך, ככלל, ההגדרות של ציונים גאוגרפיים נקבעות על ידי רגולטורים מדינתיים. הדוגמה הקלאסית, בצרפת, היא המכון הלאומי למקור ולאיכות – Institut National de l'Origine et de la Qualite (לשעבר Institut National des Appellations d'Origine; INAO), הקובע את כל המאפיינים הגאוגרפיים והאיכותיים של יינות ומוצרים חקלאיים אחרים בצרפת.<sup>10</sup>

הסדרת הציונים הגאוגרפיים משרתת בראש ובראשונה אינטרסים בעלי משמעות מסחרית. מצד אחד, יצרנים של מוצרים הזכאים לשימוש בציון גאוגרפי מסוים זוכים לפלטפורמה שיווקית ייחודית, שבכפוף לפיתוח מוניטין משמעותי עשויה להיות בעל ערך כלכלי רב.<sup>11</sup> מצד שני, צרכנים עשויים להפיק תועלת מציונים גאוגרפיים בהיותם שיקוף של מידע על המוצר המונע את הטעייתם,<sup>12</sup> ברוח הגנת הצרכן.<sup>13</sup> בסוגיות אלו לא נוכל נעסוק כאן אלא אגב אורחא; לענייננו חשוב שהסדרה של ציונים גאוגרפיים ושל כינויי מקור (ושל כלים משפטיים דומים) יש – ולו ברקע הדברים – טענה בדבר הצדקה תרבותית. לפי טיעון זה, ציונים גאוגרפיים נדרשים כדי להגן על מסורות מקומיות, על תרבויות לאומיות ועל מגוון של ביטויי תרבות – לרבות תרבות קולינרית של מזון ומשקה.

במידה רבה, טיעון זה נדרש כדי להצדיק את הכללת הציונים הגאוגרפיים בתחום דיני הקניין הרוחני. זאת, משום שההצדקה הכללית המקובלת ביותר לקיומן של הגנות קניין רוחני כגון פטנטים, זכויות יוצרים וסימני מסחר – קרי: קידום האינטרסים החברתיים של חדרנות ויצירתיות אינדיבידואלית בדרך של מתן זכויות ייחודיות וזמניות, המהוות בסיס

9 (Collective Trademarks) או באמצעות תווי סימון ותקינה (Certification Marks). במאמר זה

הדגש ניתן לשאלת ההצדקה התרבותית להגנות מעין אלה ולא להבחנות טכניות בין סוגיהן.

10 לנוסח המקור בשפה האנגלית ראו לעיל ה"ש 1.

11 ראו האתר הרשמי של הארגון: <http://www.inao.gouv.fr>.

12 לניתוח כלכלי בהקשר של ציונים גאוגרפיים כלכלי פוטנציאלי לפיתוח כלכלי במדינות מתפתחות, ראו Cerkia Bramley, Estelle Biénabe & Johann Kirsten, *The Economics of Geographical Indications: Towards A Conceptual Framework for Geographical Indication Research in Developing Countries*, in THE ECONOMICS OF INTELLECTUAL PROPERTY 109 (WIPO 2009).

13 מטרה זו מופיעה במוצהר בס' 22.2 להסכם TRIPS, לעיל ה"ש 1.

14 לניתוח כלכלי המשלב את זוויות היצרנים והצרכנים, ראו Luisa Menapace & Gian Carlo Moschini, *Strength of Protection for Geographical Indications: Promotion Incentives and Welfare Effects*, 96 AM. J. AGRIC. ECON. 1030 (2014).

לתמריצים כלכליים<sup>14</sup> – איננה מתקיימת בציונים גאוגרפיים. על פי הגדרה, ציונים גאוגרפיים ודומיהם מבוססים על שמות של מקומות בעלי היסטוריה רבת-שנים שנעשה בהם שימוש נרחב; הם מעניקים זכויות שימוש בלעדי וקבוע לקולקטיבים ובאים להגן על ידע קיים ולא על חדשנות ויצירתיות. כיוון שכך, טענת ההצדקה התרבותית להגנה על ציונים גאוגרפיים וכינויי מקור באה לספק צידוק חלופי ולחפות על חסך תאורטי בכיסוס של זכויות שהן למעשה רק מעין קניין רוחני, ושהתפתחו ברבות השנים עקב שילוב אינטרסים מסחריים ופוליטיים של יצרני מוצרים (בעיקר מוצרי מזון ומשקה) שזכו למוניטין, מוצדקים יותר או פחות, המזוהים עם שמו של מקום.<sup>15</sup>

הגורם המרכזי המקדם את טיעון ההצדקה התרבותית במישור הבינלאומי הוא האיחוד האירופי, המרחיב את הטענה כדי לגייס תמיכה ממדינות מתפתחות שנושא הציונים הגאוגרפיים נמצא בהן בחיתוליו. כך, למשל, האיחוד האירופי ביטא דעה שלפיה "ציונים גאוגרפיים חיוניים למורשת תרבות, שיטות ייצור מסורתיות ומשאבי טבע באיחוד האירופי ובמדינות מתפתחות".<sup>16</sup> אכן, מדינות מתפתחות מסוימות מאמצות עמדה רטורית דומה<sup>17</sup> כשהן מעוניינות להרחיב את ההגנה המיוחדת המוענקת לציונים גאוגרפיים בתחום היינות והכהלים למוצרי מזון אחרים.<sup>18</sup> אולם, טיעון ההצדקה התרבותית נזרק בדרך כלל לחלל

- 14 מובן שיש באמירה זו הפשטה רבה של נושא בעל דקויות רבות, שבעצמו שנוי במחלוקת. ראו, למשל, ROBERT P. MERGES, JUSTIFYING INTELLECTUAL PROPERTY (2011).
- 15 קשה להגזים בחשיבות של אינטרסים מסחריים ופוליטיים בהמצאת הרעיון של הגנה משפטית על שמות מקום לצורך שיווק של מוצרים. מקור הרעיון נעוץ במידה רבה בצרכים של יצרנים וקהילות עובדים כחבל שמפניה בצרפת (להיסטוריה מרתקת של הנושא ראו KOLLEEN M. GUY, WHEN CHAMPAGNE BECAME FRENCH: WINE AND THE MAKING OF NATIONAL IDENTITY (2003)).
- 16 ראו Eur. Comm'n, Note No. 01/04, Intellectual Property: Why Do Geographical Indications Matter to Us? (July 30, 2003), [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2003/october/tradoc\\_113900.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2003/october/tradoc_113900.pdf).
- 17 ראו, למשל, Council for Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights, *Minutes of Meeting Held in the Centre William Rappard on 25–27 and 29 November, and 20 December 2002*, WTO Doc. IP/C/M/38, at 41 (Feb. 5, 2003): "GIs were often related to culture and ancestors' traditional knowledge".
- 18 אשר לציונים גאוגרפיים של יינות וכהילים, ס' 23 להסכם TRIPS, לעיל ה"ש 1, קובע הגנה בינלאומית מחמירה שלפיה אין להשתמש בשמות המקומות המוגדרים אף בצירוף מילים כגון "מסוג", "בסגנון" או "חיקוי". מאחר שמרבית היינות והכהילים המזוהים עם שמות מקומות מיוצרים במדינות מתפתחות (או על ידי תאגידים מערביים), הגנה מחמירה זו אינה מועילה למדינות מתפתחות אלא אם כן תורחב למוצרי מזון ומשקה אחרים. נושא זה נתון למשא ומתן במסגרת סבב שיחות דוחא ב-WTO מאז 2001. ראו Rajnish Kumar Rai, *The TRIPS Article 23 Extension Stalemate Continues: A Way Ahead for Developing Countries*, 14 J. INTELL. PROP. 405 (2009). יצוין שהגנה מחמירה זו אינה חוסה תחת הצל של הגנת הצרכן כהצדקה לציונים גאוגרפיים.

האוויר ללא ביסוס תאורטי או תימוכין עובדתיים.<sup>19</sup> גם בסיס משפטי חסר, בשים לב לכך שהערך התרבותי הגלום בציון גאוגרפי, ושהתרומה של הציון הגאוגרפי לקידום המגוון התרבותי וההגנה עליו, אינם חלק מהיסודות המפורשים בהגדרה של ציונים גאוגרפיים. בקליפת אגוז, אפשר לנסות ולהבין את טיעון ההצדקה התרבותית במונחים של כשל שוק כלכלי. ייתכן שלמאפיין תרבותי של מוצר כלשהו יש ערך חברתי רב המוכר ברמת הקולקטיב, אולם בתנאי שוק החלטות מתקבלות על ידי פרטים השוקלים גם שיקולים של עלות או העדפות שאינן תרבותיות, ולכן הביקוש המצרפי עלול להיות נמוך מכדי לקיים את המוצר ה"תרבותי" אל מול תחליפים שאינם בעלי אותו מאפיין תרבותי. במצב זה – כך אפשר לטעון – שרירות המוצר ה"תרבותי" (המוצדקת בשל ערכו החברתי) מחייבת התערבות רגולטורית. התערבות כזו יכולה להתבטא, למשל, בסבסוד או – בהקשר של סחר בינלאומי – בהגנה מפני מתחרים זרים באמצעות מכסי מגן גבוהים או מיסוי מפלה (העלולים להיות בלתי לא חוקיים במישור דיני הסחר הבינלאומי). ציוניים גאוגרפיים ותורמתם הנטענת לשימור המגוון התרבותי נכנסים לזירה זו בצורה שונה ועקיפה למדי. אין להם השפעה גורפת כמו שיש למכסי מגן המגבילים שווקים או למדיניות של הגנה כלכלית על מסחר המתבטאת במסים. ייחוד השימוש במונח גאוגרפי המזוהה עם ערך תרבותי כלשהו, ככל שיש לאותו מונח ערך כלכלי, עשוי להעניק יתרון תחרותי ומכל מקום למנוע שימוש לרעה באותו מונח, ובכך – לפי הטענה – לקדם את הישרדות המאפיין התרבותי. במסגרות ההגדרה המשפטית של ציונים גאוגרפיים, הדבר אפשרי במידה שבה רואים את הממד התרבותי של המוצר כ"איכות, מוניטין או מאפיינים נתונים אחרים של המוצר" המצדיקים את מעמד הציון הגאוגרפי שלו.

אם כן, אלו הם היבטי התרבות שעליהם הציונים הגאוגרפיים עשויים להגן לכאורה? הבה נבחן את הממדים התרבותיים הקולניריים הקשורים למסחר במוצרי מזון ומשקה במידה שבה אפשר להבחין ביניהם: תרבויות של ייצור, תרבויות של צריכה ותרבויות של זהות.

## 2. מישורי התרבות המוגנים על ידי ציונים גאוגרפיים

### (א) תרבויות של ייצור: טרואר, שיטות ייצור מסורתיות ותרבות כפרית

פנים רבות לתרבות הייצור המוטמעת לדעת חלק מחסידי הציונים הגאוגרפיים וכינויי המקור במוצרי מזון ומשקה, והן קשורות לכמה ממדים דמויי-אתוס של תפיסות משותפות לגבי הבסיס החקלאי של מוצרים אלה.

19 ראו, למשל, Marsha A. Echols, *Geographical Indications for Foods, TRIPS and the Doha Development Agenda*, 47 J. AFR. L. 199, 201 (2003)

The preservation of traditions and of community values may be of such significance that it helps to define and to distinguish a neighborhood or a community. Traditions maintain a sense of community and society. Traditions made "new" could offer a lifeline to a rural community and might offer enough cachet for a few of its young adults who otherwise would flee to the city. Communities could be beneficiaries of the use of GI's.



אחד העוגנים המרכזיים בהקשר זה הוא המושג המורכב ואפוף המסתורין טרואר (terroir) – מונח צרפתי ייחודי הזוכה לפופולריות במקומות אחרים באירופה וברחבי העולם. טרואר, במובנו הצר ביותר, מתייחס רק להיבטי הסביבה הפיזית של המקור הגאוגרפי של מוצר מזון או משקה (ובעיקר יין): הקרקע על הרכבה ואופייה, הרום והשיפוע של האתר, האקלים בבית הגידול, כיווני האוויר, השמש והניקוז ושלל גורמים הקשורים באלה. עבור חסידי הטרואר, כל מוצר חקלאי או תוצר מוגמר הנובע ממנו (למשל: יין כתוצר של גידול גפנים) צריך להיות ביטוי נאמן של מקורו הגאוגרפי. מוצרים באיכות גבוהה יותר יגיעו מחלקות קרקע באיכות נעלה ובעלת תכונות טובות יותר, ובכל מקרה, כל מוצר ישקף באופן שאינו ניתן לחיקוי את תנאי הגידול שלו. לפיכך, יכולים חקלאיים ומוצרים מן החי והצומח כגון בשר, גבינות ויין, מובחנים זה מזה ואפשר לשייכם למקורם הגאוגרפי (זה גם רכיב בתרבות הצריכה שבה אדון בתת-הפרק הבא; כפי שנרמז לעיל, ממדי התרבות במוצרים מתערבבים לעתים זה בזה).

הרעיון של טרואר מהווה את אחד היסודות למנגנון המשפטי של ציונים גאוגרפיים, בלי להתחשב בתרבות דווקא, והוא מהווה המשגה טכנית של הקשר בין מזון לבין מקום הייצור שלו. זאת ועוד: מבחינת הייצור, הפילוסופיה של הטרואר מרחיבה את המונח כך שיכלול גם את ה"סביבה האנושית"<sup>20</sup> או אפילו "ממד נפשי" – קשר בין היצרן והצרכן העובר דרך המוצר ודרך תכונותיו הייחודיות המבוססות על הטרואר. הדבר מרמז, לכל הפחות, על תרבות ייצור מונעת טרואר הדוגלת באי-התערבות: פחות מניפולציות אנושיות, יותר כבוד ליכולת העצמאית של האדמה לבטא את עצמה באמצעות פירותיה ולתת מענה מספק לטעמיהם, לתשוקות ולרצונות של בני האדם. עם זאת, ממש כפי שהטבע והמין האנושי קבעו ואישרו, במאמצים מתקדמים, אלו יכולים מגיעים לתוצאות הטובות ביותר באיזה טרואר – כך גם חקלאים, מגדלים וכורמים גילו את הפרקטיקות הטובות ביותר לייצור מזון ומשקה, המתאימות מיטבית לכל אזור ייצור. לפיכך, רעיון הטרואר הוא לכאורה התגלמות כל מה שמנוגד לגלובליזציה והומוגניזציה: שיקוף מופתי של מקום ואנשים. ככזה, אפשר לטעון שהוא ראוי להגנה – ואפילו להגנה מוגברת – מפני כוחות מסחריים המאיימים לכפות האחדה ולמחוק תרבויות ייצור מקומיות של טרואר. ציונים גאוגרפיים וכינויי מקור הם כביכול דרך ממוקדת להשגת מטרה זו משום שהם מעניקים לכל טרואר, כפי שהוא מוגדר ותחום רשמית, מקור נפרד של הגנה משפטית.

כנגד תפיסת הטרואר, המזוהה עם "העולם הישן" (הכוונה לאירופה; זהו מושג אירו-צנטרי כשלעצמו) יש מגמות הסברות כי איכויות המוצר תלויות הרבה פחות בתנאים לוקאליים והרבה יותר בבחירות טכניות מודעות של היצרן השולט בתהליך, לרבות שימוש בטכנולוגיות חדשות – תפיסה המזוהה יותר עם "העולם החדש". מחלוקת זו מגלה היבט תרבותי של ייצור שאינו צריך להישען רק על קבלת תקפותו של הטרואר: שימור פרקטיקות ושיטות ייצור מסורתיות. אפילו עבור מי שנותר ספקן ביחס לקשר הקסום בין קרקע, פרי ותרבות מקומית, אין עוררין על העובדה היבשה שבאזורים שונים מגדלים יכולים שונים וזנים שונים, ומעבדים אותם תוך שימוש בשיטות ייצור מסורתיות שונות, עד לרמת פרטי-

20 ראו JACQUES FANET, GREAT WINE TERROIRS 10 (Florence Brutton trans., 2004).



הפרטים של חלקי ציוד ספציפיים<sup>21</sup> לעתים מזומנות מדובר בפרקטיקות אידיויסינקרטיות ואנכרוניסטיות, הנטועות בנסיבות חברתיות, טכנולוגיות או היסטוריות שרווחו בעבר אך פסו מן העולם. רבות מהן אף מזוהות עם אורח חיים כפרי, המוסיף רובד נוסף (ונופך רומנטי) לתרבויות הייצור. בתנאי שוק חופשי, וללא הגנה מיוחדת (כמו היתרונות המצופים מייחודו של ציון גאוגרפי), יש חשש – כך הטענה התרבותית – שפרקטיקות אלו יחלפו מן העולם ובכך יאבדו תרבויות של ייצור. ודוק: בניגוד לטרואר, אין בהכרח טענה שמסורת של אופן הייצור משפיעה בדרך מסוימת על איכויות המוצר המוגמר: הערך התרבותי הזכאי להגנה הוא אופן הייצור עצמו.<sup>22</sup>

### (ב) תרבויות של צריכה: מסורות של הבחנה בטעמים ובזמן

אפשר לטעון כי בעת שציונים גאוגרפיים מעניקים למוצרי מזון ומשקה ספציפיים יתרונות בשוק, הם תורמים לא רק לשימור של תרבויות הייצור אלא גם לשימור של תרבויות הצריכה. הדוגמה המובהקת ביותר לכך היא כשמסורות הייצור במקום מסוים ומסורות הצריכה באותו מקום שקולות זו לזו או שיש ביניהן תלות הדדית; כשסוגים מקומיים של מזון או משקה מיוצרים כפי שהם בעיקר – ואפילו בלעדית – לצריכת המייצרים עצמם, משקי הבית שלהם וקהילותיהם, בהתאם לטעמי הצריכה המקומיים. חשיפה תחרותית לחלופות זולות יותר או טובות יותר במאפיין מסוים, שאינן מקומיות, עשויה לסכן את הישרדות התוצר המקומי. שינויים בדפוסי הצריכה, הגוררים שינויים במסורות מקומיות, עשויים להאיץ את מימוש הסיכון האמור. לא מדובר בהכרח בתסריט ייחודי; אפשר לנסח הגנה על מסורות צריכה – לא מסויגת ולא מוכוונת טרואר – התומכת ביצרנים מקומיים ומבוססת בפשטות על הטענה שיש תרבות של צריכת מוצרי מזון ומשקה מקומיים. לכאורה, אם אכן יש העדפה כזו, לא נדרשת התערבות משפטית כדי לממשה – אלא אם כן מתקיים כשל שוק מהסוג שתואר. עיגון רגולטורי של עידוד צריכה מקומית עלול להוות הפרה של דיני הסחר הבינלאומי, בהיותו מפלה לרעה, באופן מובנה, תוצרת זרה מתחרה. ייתכן שכאן יש מקום להגנה על ציונים גאוגרפיים – לא משום שהם מפלים בתנאי המסחר אלא משום שעל פיהם יזהה הצרכן אם התוצרת מקומית אם לאו.<sup>23</sup>

21 דוגמה ציורית לכך היא Le Têtu – “העקשן” – מכבש יין העשוי מקורות של עץ אלון בני אלף שנה, שהורכב ביקב ההיסטורי של כרם Clos de Vougeot היוקרתי בבורגון, שעל פי דיווחים מסוימים עדיין פעיל (JAMES E. WILSON, TERROIR: THE ROLE OF GEOLOGY, CLIMATE AND) (CULTURE IN THE MAKING OF FRENCH WINES 178 (1998)).

22 למשל, יינות הפורט המפורסמים מחבל Oporto בצפון פורטוגל מיוצרים באופן מסורתי בדריכת הענבים ברגליים, במכלי אבן (Lagares בפורטוגזית), אולם בשנים האחרונות חלק מהיקבים מחליפים את מגע רגל האדם בחלופות רובוטיות (ראו Larry Walker, *Graham’s Ports Uses Robotic Lager to Crush Grapes*, WINES & VINES, Feb. 2003, at 14).

23 זה המקום לציין בקצרה שתיוג וסימון גאוגרפי של המקורות של מוצרי מזון, שאיננו חוסה תחת הגדרת הציונים הגאוגרפיים בהסכם TRIPS, עלול בהחלט להפר את דיני WTO (ראו, למשל, מקרה *United States – Certain Country of Origin Labelling (COOL) Requirements* WT/DS384. סאגה זו כוללת שורה ארוכה של החלטות הנגישות באתר WTO: [http://www.wto.org/english/tratop\\_e/dispu\\_e/cases\\_e/ds384\\_e.htm](http://www.wto.org/english/tratop_e/dispu_e/cases_e/ds384_e.htm)).

לא כל מסורת של הבחנה צרכנית בין מוצרי מזון ומשקה – אותם אני מכנה traditions of discrimination, מסורות של הבחנה או מסורות של בררנות<sup>24</sup> – צריכה להעדיף את מוצרי המזון והמשקה המיוצרים במקום הצריכה. יש מסורות או תרבויות של צריכה המעדיפות מקור גאוגרפי של מוצר מסוים, תוך התייחסות לתכונות מיוחדות שלו, אף שאינו מקומי. אנגליה, לדוגמה, מייצרת מעט מאוד יין אנגלי (English Wine), שמקורו בכרמים באנגליה, בניגוד ליין בריטי – British Wine, המיוצר מענבים שמקורם יכולים להיות כל מקום בעולם) ועוד פחות מזה יין באיכות מצטיינת או תחרותית.<sup>25</sup> עם זאת, במשך ההיסטוריה שלה הפגינה אנגליה (וליתר דיוק: הפגינה מעמדות חברתיים עתירי השפעה באנגליה) תרבות צריכה עצמאית של אנינות טעם ובררנות גאוגרפית. האנגלים – לא הצרפתים, הגרמנים, הפורטוגזים או הספרדים – הם שעמדו מאחורי ביסוס הייצור, המלווה בהארה התרבותית של הצריכה, בכמה מאזורי גידול היין הטובים ביותר בעולם הישן כגון בורדו (Bordeaux) בצרפת,<sup>26</sup> אופורטו (Oporto) בפורטוגל,<sup>27</sup> חרו דה לה פרונטרה (Jerez de la Frontera) בספרד וריינגאו (Rheingau) בגרמניה. יזמים אנגלים עצמאיים סייעו להתפתחויות אלה, בצד הייצור, ואפשר לטעון כי עשו זאת כיזמי גלובליזציה מוקדמים. תהליכים אלה נעשו עבור הצרכנים באנגליה והונעו על ידי טעמים אנגליים במטרה להפיק הון מתרבות הצריכה האנגלית המבוססת על טעם מבחין. ברמה התאורטית לפחות, תרבות מקומית כזו של הבחנה היא בדיוק ההפך מהאחדה גלובלית או מתרבות ה"מקדונלדיזציה". ההעדרה למוצרים שמקורם במיקומים ספציפיים (אם כי זרים) נשענת, כמובן, על האמון באיכותם ובאמינותם של המוצרים במקומות אלה ועל האמונה שמזון או משקה ממקום נתון ישקף

24 ברודי 2005, לעיל ה"ש \* , בעמ' 656 ואילך.

25 אין זה מקרי שההבניה המפורסמת של דיוויד ריקרדו בדבר עקרון היתרון היחסי בסחר בינלאומי השוותה את יכולות ייצור היין של אנגליה באופן בלתי־מחמיא ליכולות של פורטוגל בתחום זה (DAVID RICARDO, ON THE PRINCIPLES OF POLITICAL ECONOMY AND TAXATION 147–67 (R.) (1817) (M. Hartwell ed., Pelican Books 1971)). אולם, בתנאים של התחממות גלובלית ושיפורים טכנולוגיים, קרנו של היין האנגלי עולה – אגב חשש לבלבול בין קטגוריית היין האנגלי האיכותית לקטגוריית היין הבריטי שאיננה כזו (ראו Lizzy Davies, *British or English?* *UK Wines Confuse Consumers*, GUARDIAN, Aug. 27, 2011, at 23).

26 מחוז בורדו התבסס כאזור יין חשוב במאה השתים־עשרה לספירה, עם נישואיה של אלינור מאקוויטניה להנרי פלנטג'נט, שלאחר מכן הומלך כמלך הנרי השני של אנגליה. בורדו נהיה מקור אידאלי לסיפוק הטעם האנגלי ליין קלרט אדום, בין היתר בגלל הנגישות הקלה של ספינות אנגליות לשפך נהר הג'ירונד. להתפתחות של יחסי הביקוש וההיצע בין יינות בורדו לשוק האנגלי ראו DEWEY MARKHAM, JR., 1855: A HISTORY OF BORDEAUX CLASSIFICATION (1998). 39.

27 יינות אופורטו הצליחו להתבסס בשוק הבריטי במאה השמונה־עשרה, לאחר שמלחמות בריטניה־צרפת גררו חוסר יציבות באספקת יינות בורדו ועם הפחתת המכסים על יינות מפורטוגל בהשוואה ליינות מצרפת ומגרמניה. זהו תיאור פשטני של הדברים; לתיאור מעמיק של מדיניות הסחר והמכסים של בריטניה אל מול תעשיית היין הקונטיננטלית ראו JOHN V. C. NYE, WAR, WINE, AND TAXES: THE POLITICAL ECONOMY OF ANGLO-FRENCH TRADE, 1689–1900, at 32–43 (2007).

סגנון או איכות נחשקים מסוימים. תרבות הצריכה קשורה לפיכך קשר בל יינתק לתרבות הייצור – במקום אחר.

### (ג) תרבויות של זהות: גיבורים מקומיים ונוף תרבותי

ברמה שלישית זו, הרמה המופשטת ביותר של הניתוח, אפשר לטעון כי ציונים גאוגרפיים וכינויי מקור מגנים על שלמותם ואמינותם של איקונות מזון מקומיים ולאומיים המכנים זהות תרבותית. המזון, המטבח והמשקה ממלאים תפקידים חשובים בהגדרה (ובהגדרה העצמית) של יישובים, אזורים ואומות. ספרי הדרכה וספרי לימוד העוסקים באזורים או מדינות מסוימים יקדישו בדרך כלל לפחות עמודים מספר למזון ולמשקה המאפיינים אותם; מדפי ספרי הבישול בחנויות הספרים מסודרים לעתים קרובות לפי סיווג גאוגרפי. מטבח מיוחד – כמו דגל, מטבע או ניב – מסייע להבחין אומה או אזור אחד מאחרים במידה רבה עד כדי כך שפיתוח מטבח עצמאי עשוי להיתפס כחלק בלתי־נפרד מפרויקט של בניין אומה.<sup>28</sup> בסופו של דבר, כשאין בנמצא מסורות ייחודיות או כשמסורות אלה אינן עקביות, החיפוש אחר ייחוד עשוי להסתמך בלעדית על שימוש ברכיבים או במוצרים מקומיים.<sup>29</sup> זאת, בלי להתחשב בשאלה עד כמה הם ייחודיים באמת. במצב כזה, רכיבים או מוצרים אלה מוטמעים כרכיבי זהות. בתרבויות מזון מבוססות היטב התוצר המקומי מוצב ללא משים במקום של כבוד. בשני חבלי ארץ – פיימונטה באיטליה (Piemonte) ופריגורד בצרפת (Perigord) – יטענו המקומיים לעליונות הכמהין שלהם ויכוזו לאלה שמקורם בהימלאיה; ספרדים מסוימים מתייחסים לתפוזי ולנסיה (Valencia) בגאווה לאומית, בדיוק כפי שחקלאים באי הנסיך אדוארד בקנדה (Prince Edward Island) מעריצים את תפוחי האדמה החדשים שלהם, או האיטלקים את בקר הקיאנינה (Chianina) שלהם. לא מדובר רק בגאווה חומרית: מזון ומשקה מאומצים לעתים כמסמלים ואף מאנישים את המקום ואת הארץ, כמו עופות ברס Bresse או השמפניה עצמה בצרפת. ייחוד השימוש במונח גאוגרפי נתפס לעתים כחינוי לשימור הזהות הלאומית או המקומית ולמניעת דילול הזהות הנובע לכאורה מהגלובליזציה.

28 ספרו של ארטווי משנת 1891 (PELLEGRINO ARTUSI, SCIENCE IN THE KITCHEN AND THE ART OF) זוכה EATING WELL (Murtha Baca & Stephen Sartarelli trans., Toronto Univ. Press 2003) להכרה נרחבת כאל ביטוי לטיעון חזק לייחודיות המטבח האיטלקי, כחלק בלתי־נפרד מבניית האומה האיטלקית ברבע האחרון של המאה התשע־עשרה. הדבר נעשה תוך ניכוס מחדש של מסורות בישול צרפתיות והצגתן כאיטלקיות במקורן (למשל, זיהוי רוטב Béchamel הידוע כלא אחר מרוטב balsamella האיטלקי שמקורותיו ברומא העתיקה). לתפקידו של המטבח בבניית אומה יש דוגמאות רבות נוספות; ראו, למשל, Richard R. Wilk, *Food and Nationalism: The Origins of "Belizean Food,"* in FOOD NATIONS: SELLING TASTE IN CONSUMER SOCIETIES (Warren Belasco & Philip Scranton eds., 2002), 67, ומאמרים אחרים בספר זה.

29 השימוש היצירתי ברכיבים מקומיים נחשב לעתים מבחן פופולרי לקיומו של מטבח מקומי. כך, למשל, בקנדה (במידה רבה, גם בישראל): Don Douloff, *Delicious Cancon Chez Metropolis — The Debate Swirls: Is There a Canadian Cuisine? One that Uses Local Ingredients in Imaginative Ways to Produce a Distinctive, Indigenous Culinary Style?*, EYE WEEKLY, Apr. 16, 1992, at 30.

### 3. איפכא מסתברא: חולשת הציונים הגאוגרפיים בכל מישורי התרבות

על רקע הצגת הממדים התאורטיים של הגנה על מגוון התרבויות הקולוניריות באמצעות ציונים גאוגרפיים, צריך לערוך גם בדיקה אמפירית ומציאותית. האומנם יש לכלי משפטי זה ולדומיו יכולת למנוע פגיעות גלובליסטיות ומרדדות בביטויי תרבות מקומית? כדי לענות על שאלה זו אפשר לפנות לניסיון האירופי העשיר בציונים גאוגרפיים למוצרי מזון ומשקה. בדיקה לא ממצה מעלה סיבות טובות לפקפק באפקטיביות של ציונים גאוגרפיים כהגנה על המגוון התרבותי. כוחות שוק והעדפות צרכנים שאי-אפשר לסווג כמסורתיות גוברים גם על ההגנה המשפטית הלכאורית, המהווה לעתים אך תחנת ממסר ללחצי השוק. מסורות ותרבויות ייצור מקומיות הזוכות להגנה של ציונים גאוגרפיים משתנות – או נשמרות – בעקבות לחצי השוק. אם כן, שימור וקידום המגוון התרבותי תלוי בכוחות השוק, עם ההגנה של ציונים גאוגרפיים או בלעדיה. הדבר נכון ביחס לשיטות ייצור שאינן נתונות לפיקוח ויכולות להשתנות באופן חופשי בהתאם לדרישות הצרכנים או לדרישות היצרניות של היצרנים, והוא נכון גם כשיטות הייצור נתונות לפיקוח הדוק של החוקים שבהם מעוגנים הציונים הגאוגרפיים עצמם.

דוגמה בולטת לכך היא התפתחות סגנונות מתחרים בייצור כינויי מקור חשובים של יין באירופה החל בשנות שמונים של המאה הקודמת, המסווגים בדרך כלל כ"מסורתיים" מול "מודרניים" או "בינלאומיים". היבט אחד של חלוקה זו הוא השימוש בחביות עץ אלון כדי להכתיב את "גוף" היין, את טעמו ואת אופיו הכולל. בעוד חוקים לאומיים רבים של כינויי מקור באירופה (לרבות שיטת appellations בצרפת) מכתיבים פרקי זמן מינימליים ליישון יין בחביות אלון טרם אחסונו בבקבוקים, הם אינם מכתיבים היבטים אחרים של יישון זה כגון סוג האלון (צרפתי, אמריקני או סלובני); גודל החביות (חביות גדולות של 3000 ליטרים (vats) או קטנות יחסית של 224 ליטרים (barriques)); המידה שבה כבר נעשה שימוש בחביות ולאיזה צורך; או מידת ה"קלייה" של עץ האלון במהלך ייצור החבית. כל אחד מהמשתנים הללו עשוי להשפיע במידה ניכרת על האיכויות האורגנולפטיות (תכונות הטעם והריח) של היין המוגמר.<sup>30</sup> גמישויות אלו ואחרות בשיטות לייצור יין (וגם בייצור מזון) פותחות פתח ליצרניות ולביטוי סגנונות אישיים של ייננים, כמו גם למודרניזציה. זאת ועוד: משתנים אלה פתחו פתח גם ל"גל חדש" של ייננים, שדרכי הייצור שלהם נבדלות במידה ניכרת מנהגי ייצור היין של דורות קודמים, שאף כי לא הוסדרו בחוק נחשבו בעבר למסורתיים ומייצגים "טעם מקומי", לטוב ולרע.

אין ספק שבמקומות רבים הונעה החדשנות על ידי שיקולי איכות – כדי לזכות בגישה משופרת לשווקים חיצוניים וכדי לקדם את מכירת התוצרת המקומית במחירים טובים יותר. מסורות קודמות נבעו לעתים משנים רבות של ייצור יין פשוט ללא ערכים תרבותיים מיוחדים, שהיה מוכון כמויות ויעילות-עלויות, והוביל למוצרים דלים ולא מעניינים שנמכרו ללא שם או מוניטין. שינויים בשיטות הייצור נועדו בחלקם לשנות מצב זה. במקרים אחרים,

30 כללים רבים של כינויי מקור בתחום היין מגדירים רמות אלוהול מינימליות במוצר המוגמר אך לא רמות מרביות. אין ספק שהעמסת האלכוהול אפשרית כיום יותר מבעבר (ללא תוספת אלכוהול חיצונית), מבחינה אקלימית וטכנולוגית, כך שבפועל יש לייננים גמישות רבה בעיצוב אופי היין, הרבה מעבר למה שאפשר היה לסבור מעצם קיומו של הציון הגאוגרפי.

איכות – כמו גם המידה שבה היין משקף את סוג הענב שממנו הופק, את בציר הענבים ואת מחוזות ייצור היין (typicite היא מונח דומה אך לא חופף ל־terroir) – הושגה תוך שימוש בדרכים העתיקות והמסורתיות, ואילו שינויים אחרים נועדו לייצור יין בעל אופי אחר, לעתים עבור טעמים מודרניים, זרים.<sup>31</sup>

לפיכך, שינויים בשיטות ייצור מסורתיות המונעים על ידי תנאי השוק עשויים להתרחש בתוך מרחב התקן של המערכת המשפטית של הציוניים הגאוגרפיים וכינויי המקור, שאינה כלי יעיל למניעת שינויים כאלה או לוויסותם. אין זו אמירה ערכית; זו אמירה ביקורתית ביחס להצדקת הטיעון התרבותי של ציונים גאוגרפיים.

הדבר קרה, למשל, בטוסקנה באיטליה, שבה יקבים חדשניים שנשאו עיניהם לשווקים בינלאומיים נטשו את הציון הגאוגרפי רב־היקרה קיאנטי קלאסיקו (Chianti Classico), בעל הסיווג החוקי העליון באיטליה "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" (DOCG), שהתבסס ברובו על זן הענבים האיטלקי סנג'יובזה (Sangiovese). יקבים אלה העדיפו לשלב בתערובת (blend) של כמה מהיינות הטובים ביותר שלהם זני ענבים שמקורם מחוץ לאיטליה, כמו קברנה סוביניון (Cabernet Sauvignon), תוך הפרה ברורה של הגאווה המקומית, ולבקב ולשווק אותם תחת הסיווג (IGT) Indicazione Geografica Tipica, שמעמדו הרשמי בטוסקנה נחות בהרבה, לפני שנוצרה הקטגוריה האחרונה תחת הסיווג המשפיל (VdT) Vino da Tavola (מילולית: יין שולחני). יינות יוקרה אלה נודעו כ"על־טוסקניים" (Super-Tuscans) והביקוש להם בשוק הבינלאומי היוקרתי (אך לא בשוק המקומי) עלה על זה של יין הקיאנטי קלאסיקו. עם זאת, יינות אלה חדרו גם לשווקים לא יוקרתיים – כל זאת על חשבונם של יינות בעלי כינויים מקומיים העונים על דרישות מסורתיות ומקומיות. ההיסטוריה של סיווג DOCG קיאנטי קלאסיקו חושפת גם היא את העובדה שלחצים שיווקיים עשויים למעשה להביא לכך שהרשויות האחראיות להסדרה של כינויי מקור יכניסו תיקונים בדרישות הייצור המסורתיות שנקבעו בכללים, וכך יצרו הפרדה ברורה בין הציון הגאוגרפי לבין המסורת שעמדה ביסודו. קיאנטי הוא אולי הציון הגאוגרפי הראשון בעולם שהוגדר משפטית, בתוקף צו שהוציא הדוכס הגדול קוזימו השלישי לבית מדיצ'י בשנת 1716.<sup>32</sup> האב המייסד של הקיאנטי המודרני היה הברון בטינו ריקאסולי (Ricasoli), שהגדיר בשנות החמישים של המאה התשעה־עשרה תערובת זנים סטנדרטית עבור יין קיאנטי, שהורכבה בעיקר מענבים אדומים מזני סנג'יובזה וקניולו (Canaiolo) – אולם הכילה גם עד 30% ענבים לבנים מזני מלבוזה (Malvasia) וטרביאנו (Trebiano). תערובת זו הייתה להרכב המסורתי של יין קיאנטי במשך יותר ממאה שנה. בשנת 1932 זכה אזור קיאנטי במעמד מוגן מכוח צו ממשלתי ובתואר DOC שעוגן בתחיקה ב־1967 שאימץ את המתכון של ריקאסולי כקריטריון לשימוש בתואר.

31 כך, למשל, מסורתניים קובלים נגד כוחם של מבקרי יין חשובים, שטעמם האישי קובע את סטנדרט האיכות ואת סטנדרט השוק. בראש מבקרי היין החשובים עומד בעשרים השנים האחרונות מבקר היין האמריקני רוברט פרקר. ראו Suzanne Goldberg, *I Am the Most Powerful Person in the Wine World*, GUARDIAN: FEATURES, July 23, 2003, at 8

32 JOSEPH BASTIANICH & DAVID LYNCH, *VINO ITALIANO: THE REGIONAL WINES OF ITALY* 201 (2002).

ברכות השנים השתמשו יצרני יין לרעה בשילוב של ענבים לבנים ביין אדום כדי "למתוח" ולדלל את היין ולהגדיל את הכמויות שייצרו, בלי להתחשב כמעט באיכות.<sup>33</sup> בה בעת, פריצת היינות העל-טוסקניים לשוק (כמתואר לעיל) איימה על המוניטין של קיאנטי. בשנת 1984, כשאזור קיאנטי ככלל ואזור קיאנטי קלאסיקו בפרט הועלו למעמד היוקרתי של סיווג DOCG, צמצמה החקיקה החדשה את התכולה המינימלית של ענבים לבנים ביינות קיאנטי ל-2% בלבד. מדובר באחוז קטן עד כדי כך שאפשר לומר בביטחון שהוא נשמר פשוט כדי לשמר זכר כלשהו למסורת של ריקאסולי. החקיקה גם אפשרה שילוב של זנים לא מקומיים (כגון קברנה סוביניון) בכמות של עד ל-10% מהתערובת. החוק שונה שוב בשנת 1996, ואז בוטלה לחלוטין הדרישה לכלול זן של ענבים לבנים. הכללים החדשים קבעו תכולה מרבית של ענבים לבנים עד 6% מהתערובת, והתכולה המותרת של זנים זרים עלתה ל-15%. לבסוף, על פי חוק הייצור החדש, נכון לבציר 2006, נאסרה לחלוטין הכללה של זנים לבנים ביין הנושא את השם קיאנטי קלאסיקו (אך לא בקיאנטי ככלל).

דוגמאות אלו מאזווי היין של טוסקנה מראות בבירור שמגוון תרבותי – בכל הקשור לתרבויות ומסורות של ייצור מזון ומשקה – אינו ניתן להגנה או לקידום שיטתיים בדרך המשפטית המזוהה עם ציונים גאוגרפיים. לחצי שוק של ביקושים לאיכויות ולמאפיינים החורגים מהמסורות הקולינריות מפעפעים וחודרים מבעד למסכות הציונים הגאוגרפיים, ומאפשרים – ואף מחייבים – שינויים בדרכי הייצור. תופעה דומה מתקיימת בכל הנוגע לתרבויות צריכה ולתרבויות של זהות.<sup>34</sup> אין לומר שהגנה על ציונים גאוגרפיים וכינויי מקור איננה משפיעה כלל על התפתחותם של ביטויי תרבות קולינרית – אבל אין לדעת, או להניח מראש, שהשפעה זו תהיה חיובית בכל הנוגע למושג העמום ממילא של המגוון התרבותי. בפרק הבא נעבור לבחינה של אמצעי משפטי אחר המתיימר אף הוא להגן ולקדם את המגוון התרבותי.

## ב. מורשת התרבות הבלתי־מוחשית במשפט הבינלאומי ומגוון ביטויי התרבות הקולינרית

1. עלייתה של מורשת התרבות הבלתי־מוחשית בכלל וזו הקולינרית בפרט

יותר מעשור חלף מאז עוגן המונח הערטילאי "מורשת התרבות הבלתי־מוחשית" (Intangible Cultural Heritage, ICH) במסמך ייעודי של משפט בינלאומי פורמלי – אמנת CSICH.<sup>35</sup> אמנה זו מבססת זכויות, חובות והגנות, הן ברמה הבינלאומית, הן ברמה הלאומית, וכן ביחס למנגנונים מוסדיים בינלאומיים הפעילים במידה הולכת וגוברת. למונח ICH יש אף קשרי גומלין (אם כי עמומים למדי, כפי שיוצג להלן) עם מושג המגוון התרבותי.

במונחים כלליים מאוד, האמנה משקפת את התפיסה שלפיה יש במורשת התרבות האנושית ממדים משמעותיים שאינם מתמצים בפריטים גשמיים ודוממים (מוחשיים), במונחמנטים או באתרים, אלא כוללים גם פרקטיקות וידע חיים. זאת ועוד: האמנה מונעת במפורש מהחש

33 שם.

34 לפירוט נוסף ראו ברודי 2005, לעיל ה"ש \*.

35 לעיל ה"ש 4.

ש"תהליכי הגלובליזציה והשינוי החברתי" יוצרים "איומים חמורים להידרדרות, הכחדה והרס" של מורשת תרבותית לא מוחשית (פסקת המבוא השנייה ל-CSICH) – אותו חשש מגלובליזציה ומהמוגניזציה תרבותית שתואר בפרק הקודם בהקשר של טיעון ההצדקה התרבותית לציונים גאוגרפיים.

סעיף 2(2) ל-CSICH מתייחס לרשימה לא ממצה של חמישה "תחומים" (Domains) שבהם מתבטאת מורשת תרבות בלתי-מוחשית: מסורות ומבעים שבעל-פה (ובכלל זה שפה); אמנויות במה; מנהגים חברתיים, טקסים ואירועים חגיגיים; ידע ומנהגים הנוגעים לטבע וליקום; ואומנות מסורתית. רשימה זו מאפשרת מגוון ביטויים רחב מאוד של מורשת תרבותית בלתי-מוחשית, אולם ההגדרה המופיעה באמנה רחבה אף יותר: מורשת תרבותית בלתי-מוחשית משמעותה "המנהגים, המצגות, הביטויים, הידע, הכישורים – כמו גם הכלים, העצמים, החפצים והמרחבים התרבותיים הכרוכים בהם – שקהילות, קבוצות ובמקרים מסוימים גם יחידים מתייחסים אליהם (מכירים בהם) כאל חלק ממורשתם התרבותית". לענייננו חשוב לציין שתרבות ומסורת של מזון או משקה אינן מוגדרות במפורש כתחום של מורשת תרבות בלתי-מוחשית.

מהסעיף הראשון לאמנה עולה כי מטרתיה כוללות הגנה על מורשת תרבות בלתי-מוחשית, "הבטחת יחס של כבוד" למורשת זו, "הגברת המודעות" לחשיבותה של מורשת תרבות בלתי מוחשית וקידום של שיתוף פעולה וסיוע בינלאומיים בנושא. ההגנה על המורשת היא אולי החשובה במטרות הללו, והיא מוגדרת בהרחבה יתרה בסעיף 2(3) ל-CSICH כבאה לידי ביטוי ב"אמצעים שמטרתם להבטיח את קיומה של המורשת התרבותית הבלתי מוחשית", לרבות אמצעים רכים יותר – אך גם טכניים יותר – כמו זיהוי, תיעוד, מחקר וחינוך, ואמצעים קשיחים יותר – העשויים להיות רחבים בהרבה – כגון "שימור, הגנה, קידום, חיוק".

באמנה עצמה נקבע כי מורשת התרבות הבלתי-מוחשית, על כל אי-הוודאויות הכרוכות בה, היא "מניע עיקרי" למגוון התרבותי.<sup>36</sup> הרכיב האופרטיבי המרכזי ב-CSICH הוא "הרשימה המייצגת של המורשת התרבותית הבלתי-מוחשית של האנושות" ("הרשימה המייצגת" – "Representative List of the Intangible Cultural Heritage"), המעוגנת בסעיף 16 לאמנה, ובצדה "הרשימה של המורשת התרבותית הלא-מוחשית הזקוקה להגנה דחופה", על פי סעיף 17 ל-CSICH ("רשימת ההגנה הדחופה" – "List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding"), כוללות כיום שורה ארוכה של יותר משלושת מאות "פרטים" ("Elements") של תרבות בלתי-מוחשית מרחבי העולם, החל בגילוף עץ מדגסקר<sup>37</sup> וכלה במשחקי רכיבה על סוסים מנגורנו קרבאך.<sup>38</sup> חלק מהפריטים הללו קשורים

36 שם, בפסקת המבוא השלישית.

37 ראו פריט The Woodcrafting Knowledge of the Zafimaniry, Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Third Session of the Intergovernmental Committee, U.N Doc. ITH/08/3.COM/CONF.203/1 (Oct. 1, 2008).

38 ראו פריט Chovqan, a Traditional Karabakh Horse-Riding Game in the Republic of Azerbaijan Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Azerbaijan Eighth Session of the Intergovernmental Committee, U.N Doc. ITH/13/8.COM/Decisions (Dec. 7, 2013) (להלן: ועידת UNESCO מס' 8).



במישרין או בעקיפין לפרקטיקות קולינריות, אם כי לא רבים מדי – כיאה לתפקיד השולי יחסית שמזון ומשקה ממלאים בתפיסות מקובלות של מורשת תרבותית הראויה לטיפוח מבחינה פורמלית ומוסדית.<sup>39</sup>

המפורסמים בפריטים רשומים אלה של מורשת תרבות קולינרית בלתי-מוחשית כוללים, בין השאר, את ה"תזונה הים תיכונית"<sup>40</sup> (שבה אתמקד בקצרה בהמשך), את "הארוחה הגסטרונומית של הצרפתים"<sup>41</sup> ואת "המטבח המקסיקני המסורתי – תרבות אבות קהילתית מתמשכת – המופת המיצ'ואקאני"<sup>42</sup>. הפריטים שאומצו על ידי הוועדה הבין-ממשלתית של CSICH בשנת 2013 בלבד כוללים מסורות מזון ומשקה כגון "שיטת קבברי הגאורגית המסורתית העתיקה לייצור יין בכדי חרס"<sup>43</sup>; ה"קימג'אנג – ייצור ושיתוף הקימצ' ברפובליקת קוריאה"<sup>44</sup>; ו"התרבות והמסורת של הקפה הטורקי"<sup>45</sup>. ברכיבים שהיו מועמדים לשילוב ברשימה בשנת 2014 נמנו "תרבות בתי הקפה בבואנוס איירס" (הצעה שלא אומצה), ו"לבאש, ההכנה, המשמעות וההופעה של לחם ארמני מסורתי כביטוי לתרבות" (הצעה שאומצה).<sup>46</sup> רשימת ההגנה המידית כוללת, מאז 2009, לפחות רכיב אחד הקשור למזון – "סנקה-מון, טקס הדיג הקיבוצי של הסנקה", במאלי.<sup>47</sup>

מורגש, אם כן, שיש עלייה בהכרה במסורות מזון ומשקה כמורשת תרבות בלתי-מוחשית. עם זאת, המשמעות המושגית והמעשית של מורשת תרבות מסוג זה איננה ברורה כל כך, בלשון המעטה. מחד גיסא מדובר בתיוג חסר כל משמעות, כלי ריק; מאידך גיסא מדובר בפתח למרחב של מחויבויות משפטיות שגבולותיהן אינם ידועים, ומכאן שביכולתן לשבש מערכות סדר קיימות. אין סתירה הכרחית בין שתי הערכות אלה; השאלה הרלוונטית לענייננו היא אם מורשת תרבות בלתי-מוחשית שתיחשב למעין-קניין רוחני, בדומה לציונים גאוגרפיים,

- 39 יובהר שמסורות קולינריות אינן מוגדרות ב־CSICH במפורש כתחום של מורשת תרבות בלתי-מוחשית.
- 40 The Mediterranean Diet, בוועידת UNESCO מס' 8, לעיל ה"ש 38.
- 41 ראו פריט Gastronomic Meal of the French, Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Fifth Session of the Intergovernmental Committee, U.N Doc. ITH/10/5.COM/CONF.202/6 (Oct. 6, 2010) (להלן: ועידת UNESCO מס' 5).
- 42 ראו פריט Traditional Mexican Cuisine — Authentic, Ancestral, Ongoing Community Culture, the Michoacán Paradigm, שם.
- 43 ראו פריט Ancient Georgian Traditional Qvevri Wine-Making Method, ועידת UNESCO מס' 8, לעיל ה"ש 38.
- 44 ראו פריט Kimjang, Making and Sharing Kimchi in the Republic of Korea, שם.
- 45 ראו פריט Turkish Coffee Culture and Tradition, שם.
- 46 ראו פריט Lavash, the Preparation, Meaning and Appearance of Traditional Armenian Bread as an Expression of Culture in Armenia, Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Ninth Session of the Intergovernmental Committee, U.N Doc. ITH/14/9.COM/10 Add.3 (Nov. 25, 2014).
- 47 ראו פריט Sanké Mon, Collective Fishing Rite of the Sanké, Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Fourth Session of the Intergovernmental Committee, U.N Doc ITH/09/4.COM/CONF.209/14 (Aug. 31, 2009).

יכולה לתרום לשימור ולקידום מגוון ביטויי התרבות בכלל ולא להעוסקים במזון ומשקה בפרט. בדומה לניתוח בפרק הקודם, שעסק במישרין בציונים גאוגרפיים, יש מקום לספקנות רבה לגבי אפשרות זו. בסופו של יום, CSICH הוא מסמך עם משמעויות פורמליות רכות, בלבד של אמנה, וההשלכות של התערבות משפטית זו ביחס לפיתוח תרבותי נראות בלתי־אחידות ובלתי־עקביות, תוך מיסוד של פוליטיזציה של תרבות במישור הבינלאומי.<sup>48</sup> כיצד אמנת CSICH מתרגמת את מטרותיה המוצהרות לזכויות וחובות של ממש, אם בכלל? ברמה הלאומית (פרק III ל־CSICH) חלה על מדינות שהן צד לאמנה חובה רחבה לנקוט את הצעדים הנדרשים להבטחת ההגנה על מורשת תרבותית בלתי־מוחשית שבתחומן. צעדים אלה מורכבים בעיקר מגיבוש של רשימות מצאי, הגשת דוחות תקופתיים לוועדה הבין־ממשלתית של האמנה, אימוץ מדיניות לקידום מורשת תרבותית בלתי־מוחשית בחברה, הקמת מוסדות רלוונטיים, טיפוח מחקר ואימוץ אמצעים נוספים, לרבות כספיים, לקידום מטרה זו. מדינות שהן צד לאמנה אף נדרשות להשקיע מאמצים בדאגה לחינוך, למודעות ולבניית יכולות, כל זאת תוך שיתוף קהילות וקבוצות, וכשהדבר הולם – גם יחידים שהם היוצרים והמשמרים של מורשת תרבותית בלתי־מוחשית. בקצרה, מדובר בחובות כלליות מאוד הנתונות לשיקול דעת, מכוונות־מדיניות ולוקות בחסר בכל הנוגע לאכיפה או לדיווח בעניינן. אין להסיק מכך על היעדר השלכות משפטיות להוראות בדבר ההגנה על מורשת תרבות בלתי־מוחשית ברמה הלאומית. השלכות כאלו אפשריות, למשל, בכל הנוגע להצדקת אמצעים שנגקטו תוך הפרה זמנית של חובות בינלאומיות אחרות (כגון כאלה הנובעות מהסכמי סחר או הסכמי השקעה). אולם לא אתיחס כאן לאפשרות זו, שבשלב זה היא היפותטית בלבד.

על פי פרק IV ל־CSICH, החובה המשפטית ברמה הבינלאומית ברורה אף פחות. הציור המרכזי של האמנה הוא גיבוש הרשימה המייצגת ורשימת ההגנה הרחופה שכבר הוזכרו, וכן גיבוש של "רשימת התכניות, הפרויקטים והפעילויות" המוגדרת בסעיף 18 לאמנה. אף שיצירת הרשימות הללו היא עיקר העבודה המוסדית והפרוצדורלית במסגרת CSICH (ונקודת השיא הפוליטית שלה, בדיונים לגבי הכללת פריט תרבות מסוים ברשימה), ראוי להדגיש כי נראה שהאמנה עצמה אינה מגדירה במפורש תוצאות משפטיות לרישום פריטים ברשימות. הרשימה המייצגת נקבעת רק כדי "להבטיח נראות טובה יותר" וכו', כמצוין בסעיף 16(1) לאמנה, ורשימת ההגנה הרחופה קיימת רק "לצורך נקיטת צעדי הגנה הולמים" (סעיף 17(1) ל־CSICH), אם כי נראה שדבר אינו מונע ממדינות שהן צד לאמנה לנקוט אמצעים כאלה ללא קשר למעמד הרישום של פריט ספציפי. אם כן – מורשת תרבות בלתי־מוחשית, מגוון תרבותי והרשימות של CSICH: היש להן תוחלת ותכלית?

אמנם האמור לעיל הוא ביקורת כללית על CSICH כמסמך משפטי בינלאומי, אולם טרם לובנה שאלת מפתח בענייננו והיא שאלת היחס הנתען בין מורשת תרבות בלתי־מוחשית לבין מגוון ביטויי התרבות, שימורו וקידומו. שאלה זו איננה נוגעת רק בנושאי תרבות קולינרית, אך גם בהם. כפי שכבר צוין, פסקת המבוא השנייה ל־CSICH מתייחסת אל מורשת התרבות הבלתי־מוחשית כאל "מניע עיקרי" של המגוון התרבותי ("a mainspring of cultural diversity"). מה המשמעות של ביטוי זה – לפחות מבחינה תאורטית? עצם

48 לפירוט נוסף ראו ברודי 2015, לעיל ה"ש\*.

המונח עלול לגרום לבלבול המעיד על חוסר בהירות רעיונית באמנה עצמה. בשפה האנגלית, המונח mainspring מתייחס לכוח המניע של מכשיר מכני (קפיץ ראשי, כפשוטו), אולם בשפות רשמיות אחרות של CSICH (על פי סעיף 39 לאמנה), צרפתית וספרדית, המילה המשמשת לתיאור היחס בין מורשת תרבות בלתי-מוחשית לבין מגוון תרבותי היא שונה מאוד – Crisol ו-Creuset, בהתאמה – ומשמעותה "קדרה" (מונח קולינרי כשלעצמו) או "כור היתוך". מגוון תרבותי ודאי איננו מכשיר מכני, וכור היתוך – מונח המזוהה מאוד עם גישות של הטמעה והומוגניזציה תרבותית – הוא היפוכו המוחלט של אתוס המגוון. חוסר בהירות זה בניסוח היחס שבין מורשת תרבות בלתי-מוחשית לבין מגוון ביטויי התרבות מתקיים גם בהיבטים רשמיים אחרים. לעתים המגוון התרבותי "מתגלה" באמצעות מורשת בלתי-מוחשית ולעתים המורשת הבלתי-מוחשית היא "מראה" של המגוון.<sup>49</sup> במקרים אחרים, מורשת בלתי-מוחשית זוכה לסופרלטיבים מופשטים ככוללת את "מלוא ביטויי הרגשות האנושיים, מרגימה באופן חיוני את היצירתיות יוצאת הדופן של בני האדם ומגלמת באופן קונקרטי את המגוון התרבותי".<sup>50</sup> גם התייחסויות אקדמיות לוקות בבלבול ובמעגליות: "Diversity [...] refers to the heritage of humanity and how categories of this heritage must be defined so that geographical, cultural, religious, tangible and intangible

<sup>51</sup>.diversity can be represented"

התייחסויות מהוססות אלו לשאלת היחס בין המושגים איננה עניין של נוסח בלבד, אלא ביטוי לדיאלקטיקה הבסיסית ולהבדלים הרעיוניים שבין הפרויקטים הדומים – ההגנה על מורשת תרבות בלתי-מוחשית מחד גיסא ושימור וקידום של המגוון התרבותי מאידך גיסא. התייחסויות מהוססות אלו גם משקפות את המתח האינהרנטי שבין תפיסות סוציו-אנתרופולוגיות של תרבות כעניין זורם, דינמי ו"חי" (מושג שבהכרח גורר את ההבנה שתרבות יכולה גם "למות", למרות שבדרך כלל נמנעים מלציין זאת) לבין הנטייה של מקדמי אינטרסים תרבותיים לדרוש הגנה פוזיטיבית ומשפטית בעלת אופי סטטי ומקובע. אשר ליחסים המבניים והפרשניים בין מורשת תרבות בלתי-מוחשית לבין מגוון תרבותי, אפשר להציע טענה העולה בקנה אחד הן עם CSICH והן עם אמנת מגוון ביטויי התרבות, CSICH<sup>52</sup>:CCD נועדה לכל הפחות להשיג בדיוק את מטרתה המוצהרת, כלומר: "להגן" על מורשת תרבות בלתי-מוחשית (מונח המגלם את המתח המתואר בין טבעה הדינמי של תרבות לבין אופייה הסטטי יותר של הגנה משפטית). לפיכך, כדוגמה מתחומי מסורות של

IIIrd Round Table of Ministers of Culture, Intangible Cultural Heritage — A Mirror of Cultural Diversity, *Discussion Guidelines* (Sept. 13, 2002), <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00073-EN.pdf> 49

Chengdu International Conference on Intangible Cultural Heritage in Celebration of the Tenth Anniversary of UNESCO's Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, *Chengdu Recommendations*, U.N. Doc. ITH/13/EXP/8 (June 16, 2013) 50

Marie-Theres Albert, *World Heritage and Cultural Diversity: What Do they Have in Common?*, in *WORLD HERITAGE AND CULTURAL DIVERSITY* 17, 19 (Dieter Offenhauser, Walther Ch. Zimmerli & Marie-Theres Albert eds., 2010) 51

לעיל ה"ש 3. 52

מזון ומשקה, הידע הכרוך ביישום מתכון או שיטה קולינרית מסוימת – למשל: הכנה של טירמיסו (Tiramisu), ברזאולה (Bresaola) או בילטונג (Biltong) – עשוי להיות "פריט" של מורשת תרבות בלתי־מוחשית (אף שבפועל יש לבחון הנחה זו ביתר העמקה). אולם מורשת תרבות בלתי־מוחשית – כמושג מופשט וכאוסף של "פריטי" מורשת תרבות בלתי־מוחשית – אינה מטרה העומדת בפני עצמה; המטרה היא הגנה על מגוון ביטויי התרבות והקידום שלו. הפסקה השנייה במבוא ל־CSICH אכן מתייחסת לסכנה של "הידרדרות, הכחדה והרס" של מורשת תרבות בלתי־מוחשית, אולם היא עושה זאת בהקשר רחב של מגוון ביטויי התרבות. צורות ההכנה המסורתיות של הטירמיסו, הברזאולה או הבילטונג, כפי שהן מוכרות לנו כיום, עלולות להידרדר ולהיעלם, כפי שאירע לפרקטיקות מסורתיות רבות אחרות שגוועו במהלך ההיסטוריה האנושית. האיום שנגדו יש לפעול אינו תהליך דינמי זה של שינוי ויצירה מחדש, אלא החשש ש"המגוון התרבותי העשיר של האנושות נוטה באופן הדרגתי ומסוכן לקראת אחידות"<sup>53</sup>. במילים אחרות, הסכנה אינה טמונה בעצם היעלמות ביטויים של מורשת תרבות בלתי־מוחשית כשלעצמם, אלא בכרסום בשונות התרבותית – במגוון ביטויי התרבות – כערך־על. לפיכך, יש לראות ב־CSICH ניסיון לתת מענה בינלאומי, משפטי ומוסדי, לתרחיש McWorld האפוקליפטי (והפופוליסטי משהו), מתוך התמקדות במורשת תרבותית בלתי־מוחשית הנתפסת כשברירית ופגיעה במיוחד. הבנה תאורטית זו יפה גם לתחום המסורות הקולינריות – אולם אין בכך להיות תימוכין לטענה שהמשפט יכול לעמוד במטרות אלה באופן אפקטיבי ושיטתי.

## 2. מורשת תרבות בלתי־מוחשית, מגוון תרבותי ופרקטיקות קולינריות: ביקורת על "התזונה היס־תיכונית" כפריט מוגן תחת CSICH

"התזונה היס־תיכונית" מספקת הזדמנות מצוינת לבקר את האופן שבו מורשת תרבות בלתי־מוחשית, כמושג משפטי המלווה במנגנונים מוסדיים של UNESCO על פי CSICH, יכולה לתרום להגנה על מסורות קולינריות. ליתר דיוק, פריט מורשת תרבות זה מגלה עד כמה המערכות המשפטיות ניתנות לטפלול פוליטי וכלכלי, תוך הפשטה, הכללה ושטוש של גבולות תרבותיים של ייצור, צריכה וזהות – בדומה לצינונים גאוגרפיים וכינויי מקור. התזונה היס־תיכונית הוספה ל"רשימה המייצגת" בשנת 2010,<sup>54</sup> לאחר שהוצעה כמועמדת לרשימה על ידי יוון, איטליה, מרוקו וספרד.<sup>55</sup> בשנת 2013 תוקנה והורחבה הגדרת הצדדים התומכים בפריט זה והמרחב הגאוגרפי שלו באופן הכולל קהילות "סמליות" במדינות יס־תיכוניות נוספות, קרי: קפריסין, קרואטיה ופורטוגל. יש הבדלים משמעותיים בין מסמכי הצעת המועמדות משנת 2010 לאלה של שנת 2013, הראויים לבחינה קפדנית. בראש ובראשונה יש לבחון את המחיקה של כל ההתייחסויות ליתרונות התזונתיים של תזונה

53 Federico Lenzerini, *Intangible Cultural Heritage: The Living Culture of Peoples*, ראו 22 Eur. J. Int'l L. 101, 103 (2011).

54 ועידת UNESCO מס' 5, לעיל ה"ש 41.

55 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Fifth Session of the Intergovernmental Committee, Decision 5.COM 6.41, U.N Doc. ITH/10/5.COM/CONF.202/DECISIONS, at 45 (Nov. 19, 2010).

זו.<sup>56</sup> ההחלטה משנת 2013 מגדירה את "התזונה היס-תיכונית" כ"מערכת הכימוריים, הידע, הטקסים, הסמלים והמסורות, החל בסביבה וכלה בשולחן, שבאגן הים התיכון והנוגעות ליבולים, קציר, קטיף, דיג, גידול חיות משק, שימור, עיבוד, בישול ובייחוד שיתוף וצריכה של המאכלים", ללא התייחסות ליתרונות התזונתיים שצוינו ב-2010.<sup>57</sup> במסגרות של תרבות ייצוא, צריכה וזהות, הגדרה זו רחבה במידה שכמעט לא תיאמן, והיא גנרית כמעט – למעט התייחום הגאוגרפי שלה, שגם הוא רחב מאוד.<sup>58</sup> אפשר להחליף את המילים "יס-תיכוני" כמעט בכל אזור גאוגרפי אחר בעולם ולהותיר על כנו את שאר הנוסח, כך שההגדרה תחול על פריט אחר, תקף לא פחות, של מורשת תרבות בלתי-מוחשית. ההגדרה מגובה כמובן – כנדרש לשם אישור ההכללה ברשימה המייצגת – בתיאורים מפורטים מעט יותר, המתייחסים למשל לחשיבות של צלחות וכוסות חרס; לתפקיד שממלאות נשים, משפחות וחגיגות מקומיות; ולהיות התזונה בת-קיימא – אף עם אזכור שטחי של דמויות היסטוריות-תרבותיות כגון פלוטארכוס ויובנליס. זאת, תוך התייחסות כללית בלבד למחקרים המקוריים של אנסל קיז (Ancel Keys), שבהם הופיע לראשונה המונח "תזונה יס-תיכונית" בהקשר הדיאטני ולא התרבותי<sup>59</sup> – אך בלי לכלול יתרונות אלה כחלק מהממד התרבותי הנדרש. תיאורים אלה חלשים במידה מפתיעה, בהתחשב בידע העשיר הקיים בנושא התרבות הקולנירית היס-תיכונית, וקשה להתעלם מהערפול והכוללניות המאפיינים את ניסוח הגדרת הפריט התרבותי האמור לזכות להגנה תחת CSICH, במיוחד בעקבות מחיקת התייחסות למודל התזונתי של עמי הים התיכון, שממנו נובעת עיקר תהילתו. אי-אפשר להימנע מהתחושה שמדובר בכליל של תרבויות ייצור, צריכה – וכוודאי של זהות; במסגרת כזו, לחלוטין לא ברור מה האזכור כפריט מורשת בלתי-מוחשית עשוי להוסיף ולתרום להגדרה העצמית של המונח ולהגדרתו החיצונית.

56 במסמכים שהוגשו ב-2010 נאמר:

The Mediterranean diet is characterized by a nutritional model that has remained constant over time and space, consisting mainly of olive oil, cereals, fresh or dried fruit and vegetables, a moderate amount of fish, dairy and meat, and many condiments and spices, all accompanied by wine or infusions, always respecting beliefs of each community.

ועידת UNESCO מס' 5, לעיל ה"ש 41, בעמ' 52.

57 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Eight Session of the Intergovernmental Committee, Nomination File No. 00884, at 6 (Dec. 2013) (להלן: מסמך מס' 00884).

58 ההגדרה הגאוגרפית גם היא בעייתית. תרבויות הים התיכון היגרו עם יושבי האזור למרחבים יס-תיכוניים מדומיינים רבים אחרים. ראו, בין היתר, Anne Noah & Arthur Stewart Truswell, *There are Many Mediterranean Diets*, 10 ASIA PAC. J. CLINICAL NUTRITION 2 (2001) (להלן: Noah & Truswell).

59 ANCEL KEYS ET AL., SEVEN COUNTRIES: A MULTIVARIATE ANALYSIS OF DEATH AND CORONARY HEART DISEASE (1980); ANCEL KEYS & MARGARET KEYS, HOW TO EAT WELL AND STAY WELL THE MEDITERRANEAN WAY (1975).

אכן, אפשר לתהות אם מושג קולינרי שהגדרתו כה רחבה כ"תזונה" (או "ארוחה" או "בישול") יכול בכלל לעמוד בדרישות הרשמיות להגדרה כמורשת תרבותית לא מוחשית. מנקודת מבט משפטית, אין זו שאלה קלת משקל. בהקשר של CCD, למשל, נאמר כי "בהיעדר מרכיב של ייצוג, פריטי מזון גאוגרפיים המוגנים אינם זקוקים לזכות להגנה" (כביטויי תרבותי).<sup>60</sup> על פי השקפה צרה זו, מזון נהפך לערך תרבותי לצורך CCD רק כשהוא מבטא זהות תרבותית. זאת ועוד: עד שנת 2008 ביטאו המדינות החברות באונסק"ו ובעלי התפקידים הרשמיים בארגון עמדות שליליות ביחס לאפשרות הרישום של מורשת קולינרית.<sup>61</sup> אולם, הגישה של CSICH – ובמידה רבה גם זו של CCD – מדגישה בכיור תרבויות של ייצור וצריכה (היוצרים בסיס לקומודיפיקציה), אולי אפילו יותר מתרבויות של זהות; כפי שראינו בפרק הקודם, כל אלה מתאימים גם למסורות של מזון ומשקה. לפיכך, אין סיבה להדיר מראש פרקטיקות ומסורות קולינריות מתחום מורשת התרבות הבלתי־מוחשית. עם זאת, בבואנו לבחון את התיאורים הרשמיים של התזונה היס־תיכונית מתקבלת תחושה כה עזה של הכללה, המעוררת ספקות רבים באשר למידת הזהירות שננקטה ברישום ספציפי זה ולערך שלו. ראינו כבר עד כמה ההגדרה כללית; אולם מהי התזונה היס־תיכונית כתחום של מורשת תרבותית בלתי־מוחשית? במסמכי המועמדות ל"רשימה המייצגת" צוינה התזונה היס־תיכונית כרלוונטית לכל אחד מהתחומים הללו: מסורת שבע־לֶפֶה ובהכּעָה; פרקטיקה חברתית, טקסים ואירועים חברתיים; ידע ופרקטיקה הקשורים לטבע וליקום; ואומנות מסורתית.<sup>62</sup> – למעשה כל התחומים המוכרים של מורשת תרבותית בלתי־מוחשית, למעט אמנויות הבמה. חוסר דווקנות זה נובע בראש ובראשונה מהיעדרה של המורשת הקולינרית כתחום מוכר של מורשת תרבותית בלתי־מוחשית. עם זאת, נראה שהדבר משקף גם חוסר יכולת, או אי־נכונות (ואולי שילוב של השתיים), להגדיר בכיור מה בדיוק נרשם ברשימה המייצגת. ברי שכדי להרחיב את קבוצת המדינות החברות באמנה ותומכות במועמדות התזונה היס־תיכונית, וכדי להימנע מיצירת ניכור בקרב מדינות אחרות, נדרשו פשרות בכל הנוגע להגדרה – ביטוי לפוליטיות של התהליך כולו. הפוליטיזציה של תרבות האוכל – "הדיפלומטיה הקולינרית" החדשה<sup>63</sup> – נובעת בהכרח מן המשפוט שלו. אגב כך נעשה שימוש במכנים משותפים נמוכים מאוד, והתוצאה היא רזולוציה נמוכה מאוד.

ראוי להבהיר כי אין הכוונה להטיל ספק בתקפות הטענה בדבר קיומה של תזונה יס־תיכונית במובן התרבותי או התזונתי, אם כי מומחים מסוימים אינם מהססים להטיל ספק כזה,<sup>64</sup> וכמה מתומכיה הגדולים של התזונה היס־תיכונית אף מבהירים כי "על אף רשימה

.DIRK PULKOWSKI, THE LAW AND POLITICS OF INTERNATIONAL REGIME CONFLICT 163 (2014) 60  
 Morgan Figuers, *Monuments, Mountains and... the Mediterranean Diet? Potential* 61  
*for UNESCO's World Culinary Heritage Inscriptions to Positively Affect Sustainable*  
*Agriculture*, 24 COLO. NAT. RES. ENERGY & ENVTL L. REV. 419, 440 (2013)  
 מסמך מס' 00884, לעיל ה"ש 57, בעמ' 5. 62  
 Sam Chapple-Sokol, *Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and* ראו 63  
*Minds*, 8 HAGUE J. DIPL. 161 (2013)  
 ראו, למשל, Noah & Truswell, לעיל ה"ש 58 (מחקר מבוסס ראיונות המגלה הבדלים ניכרים 64  
 בהרגלי התזונה בין מדינות היס־תיכון בארבע קטגוריות שונות לפחות). כן ראו Artemis P. Simopoulos, *The Mediterranean Diets: What Is So Special About the Diet of Greece? The*

ארוכה של מזונות משותפים, אגן הים התיכון הוא עולם מגוון ורב פנים, ולכן אין מנוס מכך שגם הרגלי התזונה הנהוגים בו יהיו כאלה<sup>65</sup>. הביקורת המובעת כאן יוצאת בעיקר מנקודת מבט של הגדרה משפטית ויעילות תפקודית. ביקורת זו נוגעת בפועל לדיון הקודם, העוסק בגבולות הפנימיים והחיצוניים של מורשת תרבותית בלתי־מוחשית כמערכת משפטית ומוסדית שנועדה לקדם שונות תרבותית ולהגן עליה. קשה להבין כיצד פריטים של מורשת תרבותית בלתי־מוחשית שהגדרתם רחבה ומעורפלת כל כך יכולים לשמש בסיס להגנה יעילה. אכן, נוכח השינויים החברתיים, הכלכליים והפוליטיים שחלו באזורים הים־תיכוניים – אפילו בעשורים האחרונים לבדם – המחשבה שפריט המוגדר באופן מעורפל כל כך יוכל לתרום תרומה אמיתית להגנה תרבותית נדמית תמימה מאוד או מיתממת. למרות קיומם של קווי דמיון בין המסורות הקולינריות המרוקאית, הספרדית, האיטלקית, היוונית, הקפריסאית, הקרואטית והפורטוגזית, הן שונות מאוד זו מזו. הכללתן תחת אותה מטרייה של "מארה נוסטרום" (הים שלנו) מעוררת, לכל הפחות, חשש שתרבויות מובחנות אלו יושלכו לתוך אותו כור היתוך שאליו התייחס המבוא ל־CSICH בגרסתו הוצרפתית והספרדית, ותישקף להן סכנה של דילול וקריקטוריזציה תרבותיים. חסידי התזונה הים־תיכונית אינם מתעלמים אמנם מהחששות שהרישום ימוסחר ושערכו התרבותי ירד לטמיון<sup>66</sup>, אולם לנוכח הניסיון של ציונים גאוגרפיים וכינויי מקור, בהחלט סביר שהדבר אכן יקרה – הן ביחס למוצרים ים־תיכוניים והן ביחס לתיירות הקולינרית.<sup>67</sup> בשלב זה אי־אפשר להעריך את ההשפעה על שימור מורשת תרבותית בלתי־מוחשית ועל קידום המגוון התרבותי וההגנה עליו, אולם בהחלט יש מקום לדאגה שהמנגנון המשפטי והמוסדי עלול להשיג תוצאות הפוכות מהרצוי.

## סיכום

במאמר זה עמדנו על תופעה מתגברת במשפט הבינלאומי, הגם שאינה בולטת מאוד: ניסיונות להסדרה משפטית של תרבות, ובכלל זה של תרבויות מזון ומשקה. מגמה זו באה לידי ביטוי בכמה מנגנונים משפטיים ומוסדיים. אנו התמקדנו בתחום של משפט "קשה"

*Scientific Evidence*, 131 J. NUTRITION 3065S, 3065S (2001): "The term 'Mediterranean diet,' implying that all Mediterranean people have the same diet, is a misnomer. The .countries around the Mediterranean basin have different diets, religions and cultures" 65 Isabel González Turmo, *The Mediterranean Diet: Consumption, Cuisine and Food Habits*, in *MEDITERRA 2012: THE MEDITERRANEAN DIET FOR SUSTAINABLE REGIONAL DEVELOPMENT* 115 (2012) (להלן: Turmo). מחקר זה מציין לא פחות מ־29 "טיפולוגיות ליבה" הכוללות מגוון רכיבים, החל במרקים קרים או חמים, שהכנתם כוללת שימוש בלחם, שמן, שום או רכיבים חריפים ומתובלים אחרים, וכלה באגוזים מבושלים או מטוגנים. 66 בהקשר זה, Turmo, שם, מציינת בעמ' 115 כי "[t]his nomination cannot stand as a mere brandname that can be attached to food products, events and publications" 67 על ההשפעה השלילית האפשרית של תיירות על שימור מורשות תרבות קולינריות, בהקשר של תזונה מקסיקנית מסורתית, ראו Ricardo Mazátan Páramo, *Gastronomic Heritage and Cultural Tourism: An Exploration of the Notion of Risk in Traditional Mexican Food and the Gastronomic System*, 6 ESSEX GRADUATE J. (2006)



יחסית, המהווה חלק מדיני הקניין הרוחני הבינלאומיים (ציונים גאוגרפיים וכינויי מקור), ובתחום של משפט "רך" מבחינה מהותית (מורשת תרבות בלתי־מוחשית) המעוגן באמנה מחייבת. במסגרת דיני סחר ודיני קניין רוחני, ובמסגרות של האו"ם, העולם הרחב והאנושי כל כך של מגוון ביטויי התרבות (ובכלל זה של תרבות האוכל) נהיה משפטי ומוסדר יותר. האומנם מוסדר יותר? כלל לא ברור שיש בניסיונות אלה הסדרה אפקטיבית או שהסדרה מסוגים אלה היא בכלל עניין רצוי. מכאן שאלת המחקר הכללית של מאמר זה: היש למשפט הבינלאומי תפקיד בהגנה על מסורות קולינריות ובקידומן?

במסגרת הניתוח זיהינו חוסר בהירות עקרוני לגבי מטרות ההסדרה המשפטית הבינלאומית של התרבות, הנעה בעיקר על ציר השינוי מול החידוש. מנגנוני ההסדרה מונעים בבסיסם מחשש לשחיקה ואף להיעלמות של תרבויות ומסורות קיימות, ולעתים קדומות, עקב התפתחויות גלובליות. מכאן בא יסוד ההגנה והשימור הקיים הן בתחום הציונים הגאוגרפיים והן ברשימה המייצגת של ביטויי מורשת התרבות הבלתי־מוחשית, הנוטה באופן טבעי למיסוד ולמשפוט. בה בעת, ראייה סוציולוגית והיסטורית של תרבות מבינה כי מסורות הן תופעה דינמית ומשתנה, ומעל לכול – תלויה בהעדפות ובפרקטיקות של בני אדם בסביבה שלהם. על כן, ככל שהמטרה היא שימור, בהגנה משפטית טמון זרע של חוסר אפקטיביות. מכאן בא יסוד הקידום של מגוון ביטויי התרבות, הרואה ערך גם ביצירת מסורות וביטויי תרבות חדשים. מתח זה בין שתי המטרות אינו ניתן ליישוב במסגרת משפטית, כפי שראינו בדוגמאות מעולם היין ובשינויים הרבים החלים באופן טבעי בתרבויות של ייצור, צריכה וזהות – על אף ההגנה המשפטית המוענקה לציונים גאוגרפיים ולכינויי מקור.

בעיה נוספת שזיהינו היא "פרדוקס הקומודיפיקציה". מנגנוני ההסדרה המשפטית של המגוון התרבותי מציעים לשמר ולקדם מסורות ותרבויות על ידי העלאת ערכן הכלכלי באמצעות זכויות קניין רוחני מוגנות (כמו ציונים גאוגרפיים למוצרי מזון מסורתית) או רשימות של תרבות "מוסמכת", המעודדות צריכה ותיירות מזון (כמו "התזונה הים־תיכונית"). קומודיפיקציה של תרבות – עם הומוגניזציה ו"אמריקניזציה" – היא אחד החששות הכבדים של המפחדים מגלובליזציה. גם כאן מתקיים מתח שהמנגנונים המשפטיים הבינלאומיים אינם יכולים ליישב.

