

Научная статья
УДК 613.157:664
doi: 10.17223/2312461X/48/2

Запахи как культурное наследие: правовые аспекты ольфакторной антропологии

Сергей Валерьевич Соколовский

*Институт этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН,
Москва, Россия, SokolovskiSerg@gmail.com*

Аннотация. Анализируются существующие формы правовой защиты ольфакторного наследия в международном праве и национальных правовых системах, регламентирующие защиту отдельных классов культурных объектов как носителей национальной идентичности и культурного наследия. Защитные нормы разделяются на три класса – общие, косвенные («пакетные») и формульные (направленные на технологии). Рассматриваются ключевые международные конвенции, рамочные соглашения и протоколы, а также национальные правовые нормы, имеющие прямое или косвенное отношение к запахам как неотъемлемой части мирового, национального и регионального культурного наследия. Среди анализируемых в статье проблем применения защитных норм конвенций по охране материального и нематериального наследия затрагивается проблема материальности/нематериальности запахов, а также возможности таких форм защиты, как нормы защиты интеллектуальной собственности и торговой марки и широкий спектр реализуемых методов и форм защиты запахов как на международном, так и на национальном и региональном уровнях. Действие правовых мер защиты ароматов иллюстрируется на примерах защиты характера и качества вин и сыров, неотъемлемыми характеристиками которых считаются их ароматические профили.

Ключевые слова: ароматы, запахи, ольфакторная антропология, культурное наследие, дескрипторы запахов, виноделие, сыроварение

Благодарности: Статья подготовлена в рамках НИР Института этнологии и антропологии РАН.

Для цитирования: Соколовский С.В. Запахи как культурное наследие: правовые аспекты ольфакторной антропологии // Сибирские исторические исследования. 2025. № 2. С. 24–45. doi: 10.17223/2312461X/48/2

Original article

doi: 10.17223/2312461X/48/2

Smells as Cultural Heritage: The Legal Aspects of Olfactory Anthropology

Sergei V. Sokolovskiy

*Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences,
Moscow, Russian Federation, SokolovskiSerg@gmail.com*

Abstract. The article examines the existing forms of legal protection of olfactory heritage in international law and in national legal systems, regulating the protection of individual classes of cultural objects as holders of national identity and cultural heritage. The author suggests to divide protective norms into three classes: *general*, *indirect* ("package") and *formulaic* (technological). He examines key international conventions, framework agreements and protocols, as well as national legal norms that have a direct or indirect relation to odors as an integral part of the world, national and regional cultural heritage. Among the issues, analyzed in the article in the sphere of protective norms of conventions on tangible and intangible heritage, is the issue of materiality/immateriality of odors, as well as the issues of the potential of such forms of protection as the intellectual property and trademark protection, and a wide range of methods and forms of odor protection both at the international and at the national and regional levels. The effect of legal measures to protect aromas is illustrated by the cases of protecting the character and quality of wines and cheeses, whose aroma profiles are considered as their essential characteristics.

Keywords: aromas, odors, olfactory anthropology, cultural heritage, odor descriptors, viniculture, cheese making

Acknowledgements: The article was prepared within the framework of the Research Institute of Ethnology and Anthropology of the Russian Academy of Sciences.

For citation: Sokolovskiy, S.V. (2025) Smells as Cultural Heritage: The Legal Aspects of Olfactory Anthropology. *Sibirskie Istoricheskie Issledovaniia – Siberian Historical Research*. 2. pp. 24–45 (In Russian). doi: 10.17223/2312461X/48/2

Введение

С одной стороны, запах материалов, он может регистрироваться и улавливается объективно, например, с помощью газоанализаторов – спектрофотометров и хроматографов, или органолептически, благодаря профессионализму кулинарных критиков, сомелье, титестеров, купажистов, дегустаторов или парфюмеров. Вино, виски, коньяк, пиво, кофе, чай, табак, сыр, духи и одеколоны, шампуни и мыло, кремы и пудры проходят не только различные процедуры производственного контроля, но и оценку профессионалов, способных разбираться в тонкостях соответствующих каждому из этих продуктов букета и аромата. Существует еще и индустриальная косметика, создающая специальные одоранты, например, для аэрозолей, освежающих воздух, средств для мытья, придания

приятного запаха дорогим продуктам – кожаным изделиям, салонам автомобилей и т.д. Не стоит забывать и о веками используемых в религиозных ритуалах благовониях – мирре, ладане, можжевельнике, а также об ароматерапии, ароматизированных свечах и палочках, средствах для поглощения или маскировки неприятных телесных запахов – дезодорантах.

С другой стороны, запахи летучи и эфемерны, их нельзя осязать, но можно только обонять. Невозможность осязания или зрительного восприятия запахов размещает их на границе между материальным и нематериальным. Неосуществимость тактильности в отношении запахов (*intangibility*) сближает их с объектами, в этом отношении похожими на те, что защищаются нормами конвенции о нематериальном наследии (*intangible heritage*). Однако там, где можно использовать нормы защиты интеллектуальной собственности (патенты и лицензии) – например, в парфюмерии – защите подлежит химическая формула аромата, фиксирующая его характер как нечто вполне материальное. Запах здесь является эманацией, заключенной во флакон жидкости, которая способна превращаться во множество косметических изделий в компоненту твердых или полутвердых субстанций – кремов, пудры, мыла и т.п. Иными словами, в парфюмерии летучесть запаха – лишь одно из агрегатных его состояний, которое может переходить в форму жидкости или твердого тела, вполне материальных, зримых и обладающих тактильностью.

Свойство запахов быть летучими либо связанными находит свое отражение и в формах защиты культурного наследия, для трех основных типов которых я предлагаю рабочие наименования: 1) *общие, объемлющие* или *экстенциональные*; 2) *пакетные* или косвенные, и 3) *формульные* (*лицензируемые*). При этом первый тип действующих на обоняние веществ защищается универсальными международными нормами конвенций о правах человека и культурном нематериальном наследии, а второй и третий – нормами региональных соглашений и национальных правовых систем, т.е. оказываются под защитой особой группы правовых норм в рамках национальных и региональных юрисдикций.

Общие международные и региональные нормы защиты культурных прав

Множество запахов воспринимается как часть культуры – примером могут служить ритуалы и традиции, в которых используются благовония или окуривание (мирра и ладан, ароматические смолы, травы и кустарники; у многих коренных народов Сибири – например, можжевельник или багульник). Эти ароматы могут подлежать защите в качестве неотъемлемой части таких традиций, т.е. рассматриваться одновременно как право на культуру, защищаемое известными конвенциями ООН, включая *Пакт о правах человека*, так и являться (в качестве неотъемлемой

части конкретного ритуала, традиции или обычая) объектом защиты в рамках *Конвенции ЮНЕСКО о защите нематериального культурного наследия* (2003). Помимо этого, некоторые нормы *Конвенции ЮНЕСКО об охране всемирного культурного и природного наследия* (1972) также могут иметь отношение к рассматриваемой здесь теме. Например, ее ст. 14.2, перечисляющая международные организации, помогающие Комитету всемирного наследия, называет среди прочих и Международный совет по охране памятников и исторических мест (ИКОМОС). В свою очередь, ИКОМОС имеет множество национальных отделений и формирует конкретную политику охраны памятников на национальном уровне. Австралийское отделение ИКОМОС разработало и постоянно обновляет влиятельную Конвенцию Бурра (Australia ICOMOS Charter 2013), последнее обновление которой от 2013 г. содержит статью 8, где при определении понятия *окружение* памятника (*setting*) говорится о сохранении «визуального и сенсорного окружения» и, таким образом, исходя из смысла понятия «сенсорное», ставит под защиту не только визуальный образ природного или культурного памятника, но и его слуховой и обонятельный ландшафты¹.

Помимо опыта Австралии, сенсорика как часть памятных мест, культурных и природных ландшафтов охраняется также законодательством Франции и Испании, применившим принципы ЮНЕСКО относительно природного и культурного наследия к охраняемым ландшафтам в сельской местности. Примером может служить французский закон от января 2021 г., защищающий сельское «сенсорное наследие», включающее традиционные для данной местности запахи и звуки. История принятия этого закона одновременно и забавна, и поучительна, так как прекрасно иллюстрирует иерархию каналов восприятия в культурах европейского круга, доминирующим среди которых является, разумеется, зрение (визуальность), и история развития законодательства в области охраны культурного и природного наследия вполне соответствует этой иерархии. Логике этой истории подчиняется и развитие национального законодательства: сначала мы защищаем памятные места как эстетически привлекательные и исторически значимые, но заботимся преимущественно о том, как они выглядят. Затем сразу в нескольких странах началось обсуждение возможности охраны звуковых ландшафтов и звукового измерения памятных мест (Франция, Испания, Люксембург), и, наконец, встал вопрос об обонятельной стороне памяти и традиций.

Французский закон о защите сенсорики начался с судебного дела против петуха Мориса, соседи которого – городские дачники в деревушке Сан-Пьер-д’Олерон, потребовали, чтобы петух не пел по ночам. В апреле 2017 г. они обратились в суд г. Рокфор с жалобой на шумовое загрязнение и требованием к хозяйке Мориса принять меры, чтобы петух

по ночам молчал (Guu, Crouin 2019). Корин Фессо, хозяйка Мориса, обратилась с петицией о защите петуха, которую в итоге, пока длился суд, завершившийся только в сентябре 2017 г., подписали 140 тысяч человек (Fesseau 2017). Суд вынес решение в пользу хозяйки петуха, а дачники-горожане заплатили около 1 100 евро судебных издержек. Эта история получила освещение не только во Франции, но и во многих других странах мира. Конфликты между дачниками из города и постоянным сельским населением по поводу сельскохозяйственных звуков и запахов происходили во Франции регулярно, иногда завершаясь обращениями в судебные инстанции. Толчком к принятию специального закона стала судебная тяжба супружеской пары из Парижа, пожаловавшейся на утренний звон церковных колоколов в деревушке Лозер, после чего местный депутат Пьер Морель-А-л'Юиссье вышел с обращением во французский парламент, что и инициировало процедуру подготовки нового закона (French Property 2021).

В итоге французское правительство приняло решение внести поправку в национальный Кодекс об окружающей среде (*Code de l'environnement*), в результате чего 29 января 2021 г. верхняя палата парламента одобрила Закон № 2021-85, включивший под свою защиту «звуки и запахи, характерные для пространств, ресурсов и природных наземных и морских сред»². Проблема субъективности восприятия запахов, их летучести и эфемерности, затрудняющих их фиксацию и описание, была решена законодателями весьма прямолинейным способом – они делегировали задачу определения так называемого сельского наследия, включая его сенсорную идентичность, властям сельских муниципалитетов. По словам тогдашнего министра сельского хозяйства Жоэля Жиро, призванного сохранять сельские местности и их дух, принятие этой поправки стало «настоящей победой сельских общин» (Guu 2021), однако судьи и эксперты сочли поправку аморфной и имеющей скорее символический, нежели юридический смысл. Тем не менее усилия французских (а также испанских и люксембургских) законодателей по защите сельских ландшафтов могут рассматриваться как инструменты, совершенствующие подход ЮНЕСКО к сохранению наследия, включая звуковые и обонятельные профили защищаемых местностей.

Близким по духу к правовым усилиям сделать запахи частью охраняемого наследия стал проект по сохранению исторических запахов Odeuropa с его Библиотекой запахов (*Osmothèque Conservatoire*), а также проект базирующегося в Лондоне Института консервации (ICON), в рамках которого была разработана диаграмма ароматов, помогающая международной унификации словаря запахов как основы для законодательных усилий в данной области (Bembibre, Strlič 2017: 8).

Национальные и региональные бренды и их правовая защита

Отдельную группу в предлагаемой здесь классификации представляют продукты, отражающие местные традиции и национальное наследие, ароматы и запахи которых, наряду со вкусом, являются их неотъемлемой частью. Защита таких продуктов от подделок либо от использования бренда или торговой марки за пределами традиционной области производства данного продукта осуществляется сочетанием правовых и административных мер. Ароматы и запахи являются важнейшими составляющими национальной кухни, сыроварения, виноделия, пивоварения, производства чая, кофе, табака и сигар, виски и коньяка и других напитков. Законодательные нормы, защищающие качество этих продуктов как части регионального или национального наследия, одновременно защищают и аутентичность их обонятельно-вкусовых профилей, хотя и не содержат прямых упоминаний их густаторно-ольфакторных компонентов. Таким образом, правовая и административная защита типичных для данных продуктов ароматов и запахов осуществляется косвенно и «в пакете» с прочими характеристиками данных продуктов, включая в ряде случаев и их традиционную упаковку.

Для этого типа защиты я предлагаю рабочее наименование «пакетная защита бренда». Ароматы и запахи оказываются частью такого «пакета» и защищаются с помощью международных договоров, правовых норм регионального и национального права, патентов и лицензий на производство и технологию, норм по защите брендов и торговых марок и т.п. Формы такой защиты варьируют от одной национальной или региональной юрисдикции к другой, и сам процесс регулирования отличается высокой сложностью, поскольку, к примеру, в странах Евросоюза помимо норм национального права применяются и нормы Евросоюза, а также действующих двусторонних торговых соглашений со странами за его пределами, не говоря уже об уникальных правовых и административных практиках в рамках отдельных регионов, политики объединений производителей, которую можно рассматривать как часть правовой системы (с их подзаконными актами и нормами обычного права), или влиянии динамики межгосударственных торговых отношений, международной экономики и иногда вспыхивающих конфликтов и торговых войн с принимаемыми правительствами запретительными пошлинами и санкциями.

Аутентичность таких продуктов гарантируется законодательно закрепленными региональными классификациями, регулирующими географические наименования регионов (*Geographical Indications* или *GIs*; Reg. No 1308/2013) и защищенные обозначения мест происхождения (*Protected Designations of Origin* или *PDOs*), которые сертифицируют не только перечень конкретных местностей происхождения (апеллясьонов), но и традиционные методы и технологии производства данных

продуктов. Широко известные примеры защищенных наименований регионов в случае спиртных напитков – Бордо, Бургундия, Коньяк, Шампань, Пьемонт, Риоха и т.д. Каждый апелласьон в границах этих больших винных провинций имеет отличающийся от других микроклимат, состав почв (терруар) и регламентируемый законодательством сортовой состав (так называемые главные сорта) выращиваемого винограда, которые в сочетании с местными традициями, технологиями производства и мастерством виноделов придают уникальные свойства винам, коньякам, арманьяку и прочими напиткам, однако знатоки способны по аромату и вкусу определять не только происхождение, но и год его производства. Такая способность отражает не только профессионализм сомелье, но и устойчивость (выражаясь терминами акторно-сетевой теории) ассамбляжей, включающих в свой состав в качестве акторов многоуровневые юридические соглашения и дискурсы и множество человеческих и природных акторов, обеспечивающих ту степень стабильности ольфакторно-густаторных характеристик результата их совместных действий, которые и обеспечивают такое узнавание. Аналогичные регламенты существуют также в отношении знаменитых сортов сыра, пива, чая и кофе и некоторых других сельскохозяйственных продуктов.

Вкусы и запахи местных сыров как национальное достояние

Шарль де Голль, как известно, сетовал, что невозможно управлять страной, в которой имеется 246 видов сыра. Дотошные японские кулинарные журналисты внесли поправку в эту оценку французского президента, описав в своей иллюстрированной энциклопедии более 350 сортов сыра из всех регионов Франции (Масуи, Ямадо 2003), охватив, однако, лишь чуть более четверти известных французских сыров, поскольку специалисты оценивают их количество сегодня как превышающее 1 200.

У меня с французскими сырами и их ароматами есть и собственная история. Накануне одной из конференций, организованных парижским Домом наук о человеке, я еще в Москве запасся адресами лучших тамошних фромажери (сырных лавок) и, проштудировав упомянутую выше энциклопедию, создал перечень из примерно 30 сыров, которые я пока не пробовал и описания которых мне показались соблазнительными. Часть сокровищ я обнаружил в лавочке на о-ве Сите, в самом сердце Парижа, а другую – значительно более крупной фромажери на бульваре Распай, совсем рядом с моим отелем. Я даже растерялся, войдя в эту «пещеру Аладдина» – повсюду были разложены сыры – крошечные в листьях каштана или вишни, в деревянных коробочках и корзинках, и огромные круги твердых сыров. Одни были покрыты белой, розовой или черной плесенью, растущей, как мох в каком-нибудь девственном лесу.

На других сверкали капли – так называемые слезы сыра, свидетельствующие о его зрелости и отменной кондиции. Были среди них и совсем жидкие – один, стоявший в ведре, поразил меня своим запахом, столь резким, что мне пришлось зажать нос. Фромажёр (а в сырных лавочках работают обычно очень грамотные специалисты, способные не только описать качества любого из продаваемых ими сыров, но и подсказать лучшее для каждого из них сопровождение, например вино конкретной марки, фрукты, орехи и т.п.) поспешил ко мне: «*C'est très, très fort, monsieur!*» – озабоченно воскликнул он, заметив мою гримасу, но увидев, что я читаю свой длинный список сыров, явно стараясь обнаружить их в его магазине, тут же расцвел и устроил мне настоящую экскурсию по своим сокровищам. Узнав, что я из Москвы и что мне несколько часов лететь в самолете, он тут же стал паковать наиболее ароматные сыры, каждый отдельно, сначала в несколько слоев вощеной бумаги, а потом в вакуумную упаковку. Покинул я его лишь, наверное, час спустя уже с тяжело нагруженной сумкой и существенно похудевшим портмоне. В номере я с трудом разместил эти сокровища в холодильнике, решив, что перед перелетом они должны хорошенько охладиться, чтобы не дразнить пассажиров разнообразием своих букетов. Насколько я помню, летел я тогда с посадкой в Мюнхене (видимо, компанией «Люфтганза»). Сыры были надежно упакованы еще в несколько слоев пакетов и размещены на дне моей вместительной сумки, в которой почти ничего, кроме них, и не было, и поэтому я спокойно пронес ее в кабину самолета. Там я со вздохом облегчения поместил ее на багажную полку, с удовлетворением отметив, насколько надежно и герметично она закрывается в самолетах этой компании.

В Мюнхене часть пассажиров сошли, и к нашему борту привезли еще небольшую группу немцев, летящих, очевидно, по делам, в Москву. Первый же из них, весьма крупный и экспансивный господин, покрутив носом и наморщив его, довольно громко поинтересовался: «*Ist hier jemand während des Fluges gestorben oder so?*» (Тут что, кто-то умер во время перелета, что ли?). Летевшие со мной парижане проигнорировали его, и мне пришлось буркнуть в ответ: «*Nein, es ist nur normaler französischer Käse*» (Да нет, это просто обычный французский сыр...). «*Normaler?!!*», – проворчал мюнхенец, но не найдя поддержки, протопал в хвост отсека и скоро забылся за принесенным ему пивом. Парижане заулыбались, оценив превосходство своего сыроварения над баварскими специалитетами, а мне стало смешно, поскольку я вспомнил рассказ Джерома Джерома о ливерпульских сырах и о том, что его герою, выгнанному с его приобретением из дома, пришлось закопать сыр на пляже, создав тем самым местному курорту отменную репутацию, поскольку отдыхающие стали отмечать там какой-то особо бодрый морской воздух, а врачи рекомендовать это местечко всем слабогрудым и чахоточным.

Дома меня, однако, встретили как героя, и мы с родственниками и друзьями еще долго состязались в наиболее точных описаниях ароматов привезенных французских диковин. Среди победивших были и такие: «пахнет хомячком, который сначала описался, а потом помер», «запах солдатских портянок», «дух весеннего погребка в стайке»³. Эти впечатления, конечно, разительно отличались от официально принятых дескрипторов для описания аромата сертифицированных сыров, но от этого не становились менее точными. Тем более что с помощью советов фромажера, снабдившего меня точными инструкциями относительно вина и фруктов, мы с большим удовольствием познакомились с каждым из этих гастрономических изысков и по сию пору вспоминаем о них с ностальгией, повторяя, как заклинания, «Вашрен мон д’Ор, Реблошон, Том о Марк де Резан...»

Дескрипторы аромата сертифицированных сыров

Аромат сыра представляет собой сложный сенсорный комплекс, вносящий существенный вклад в идентичность продукта, оценку качества и в сам процесс сертификации конкретных партий данного сыра. Характеристика аромата сыра с помощью стандартизированных дескрипторов обеспечивает надежную оценку его качества для производителей, регионов и органов сертификации. Эти дескрипторы образуют важнейший компонент сенсорного словаря, который определяет и отличает сертифицированные сыры, имеющие статус защищенного обозначения происхождения (PDO). Определяемые как «список терминов, описывающих продукт» или «сенсорный словарь, используемый для оценки параметров качества пищевых продуктов», совокупности таких дескрипторов лежат в основе стандартов сенсорной оценки (ср.: Drake et al. 2001; Cheddar Lexicon). Описательные термины позволяют членам комиссий определять устойчивые сенсорные характеристики и обеспечивают точки отсчета для сертификации качества. Разработка лексиконов, специфичных для сыров, включает в себя обширный сенсорный анализ специально обученными группами экспертов, идентифицирующих ароматические соединения и связанные с ними перцептивные характеристики. Такие лексиконы особенно ценны для сыров PDO, где сенсорные характеристики представляют собой определяющие аспекты их подлинности и качества. Правила предусматривают, что конкретные характеристики и отсутствие возможных дефектов должны оцениваться обученной группой – так называемым сенсорным комитетом (ср.: Araújo-Rodrigues et al. 2022). Эксперты оценивают, соответствуют ли продукты минимальным требованиям сертификации PDO относительно стандартных характеристик сорта.

Количественный описательный анализ (QDA) представляет собой одну из основных методологий оценки сенсорных характеристик сыра.

При этом подходе специально подготовленные члены комитета оценивают различные сенсорные характеристики, используя разработанный в ходе сенсорного обучения и согласованный словарь. Исследования показали, что QDA помогает эффективно различать сыры на основе их состава и особенностей технологии производства, при этом в ходе таких исследований идентифицируются до 30 ароматических дескрипторов, с помощью которых различаются различные сорта сыра (Andriot et al. 2024). Результаты QDA часто представляются графически иллюстрацией сенсорных профилей по нескольким измерениям, таким как *запах* (например, аммиачный или травяной), *текстура* (например, зернистая и маслянистая) и *вкус* (например, соленый или кислый). Такой многомерный подход отражает сложное взаимодействие между ароматическими соединениями и их восприятием, в конечном итоге и определяющим сертификацию продукта и его успех у потребителей.

Базовый уровень описания аромата сыра обычно охватывает и основные вкусовые ощущения, способствующими общему восприятию сыра. По основному вкусу сыры бывают сладкими, солеными, кислыми, горькими и обладающими вкусом, который японцы называют *умами* – ощущением, вызываемым наличием специфических пептидов и нуклеотидов, создающих аппетитный и пикантный вкус, который вызывает слюноотделение и ощущение шершавости на языке, в гортани, на небе и в задней части рта. На основе этих вкусов строятся более сложные описания аромата, создающего всеобъемлющий сенсорный профиль сыра. Помимо этого, несколько ключевых дескрипторов связаны с молочным происхождением сыра и его обработкой. Это так называемый *вареный* с ароматами и вкусами, связанными с нагретым молоком, включая сернистые, сладкие и подгорелые ноты; *молочный*, напоминающий о молоке или свежих сливках; *масляный* – аромат натурального свежего масла; *сывороточный*, связанный с сырной сывороткой и *горелый*, связанный с экстремальной термической обработкой молочных белков. Эти дескрипторы часто формируют основу профилей ароматов сыра, особенно в молодых или менее зрелых сортах, в которых преобладают характеристики молока.

Значительная часть сырных ароматов развивается в результате ферментации. Именно микробная трансформация молока в сыр производит характерные ароматические соединения, которые становятся центральными дескрипторами при оценке конкретного сорта сыра. К числу таких дескрипторов относятся *прогорклый* – аромат и вкус, обусловленные наличием масляной кислоты и иногда описываемые как запах дыхания младенца или его отрыжки; *амбарный* – аромат, связанный с хлебом и животными, с нотами пота и навоза; *сернистый*, отражающий наличие ароматических соединений с серой. Замыкают этот ряд описаний еще две говорящие сами за себя характеристики – *фруктовый* и *бульонный*.

Все эти дескрипторы отражают биохимические процессы, происходящие во время созревания сыра, когда микробная активность генерирует летучие соединения, которые вносят значительный вклад в развитие аромата.

Исследования ароматов сыра выявили конкретные классы химических соединений, отвечающих за определенные сенсорные свойства. Газохроматографический и спектральный анализы экстрактов сыра выявили ароматические соединения, принадлежащие к различным химическим классам: 1) летучие жирные кислоты (ЛЖК) – восемь соединений в этой категории способствуют формированию аромата сыра с описаниями от «сырного» и «воскового» до «плотного» и «ферментированного»; 2) спирты – четыре соединения, влияющие на восприятие аромата сыра; 3) альдегиды (десять соединений); кетоны, эфиры (два соединения); углеводороды (одно соединение). Все они создают различные сенсорные характеристики, которые идентифицируют эксперты. Например, гептановая кислота отвечает за ароматы, описываемые как «сырные, восковые, потные, ферментированные, ананасовые и фруктовые», в то время как 2-метилвалериановая кислота создает запах «кислого сыра» (Andriot et al. 2024).

Связь между составом сыра и развитием аромата представляет собой важнейший аспект описания ароматического профиля сыра. Исследования выявили несколько ключевых факторов состава, которые влияют на производство, высвобождение и восприятие ароматических соединений. Это прежде всего содержание жира – сыры с самым высоким процентом жира в своем составе демонстрируют отличительные профили аромата, часто описываемые с использованием таких дескрипторов, как «растворимый», «липкий» и «гладкий». Жир влияет на высвобождение большинства ароматических соединений и их восприятие. Кроме того, на высвобождение и восприятие ароматических соединений сыра влияет уровень его солености. Более высокие уровни соли коррелируют с определенными сенсорными атрибутами и могут противопоставлять «ванильные ноты» таким описаниям, как «растительный», «грибной» и «горелый». Наконец, содержание сывороточной лактозы отвечает за «сладкие» (вареное молоко, карамель, ваниль, грибы) и «потные» ноты (подкисленное и кислое молоко, животные запахи, прогорклость). Отличительные ароматические профили, характерные для сертифицированных сортов сыра, образуются под влиянием различных микробных штаммов, поскольку разные микробные культуры создают совершенно разные ароматические профили. Понимание этих взаимосвязей позволяет лучше контролировать процессы сыроварения и получать более предсказуемые результаты в отношении аромата сыра.

Последние достижения в сенсорной оценке включили временные измерения в описание аромата. Динамический подход обнаружил, что некоторые соединения высвобождаются больше во время жевания, в то время как другие преобладают в фазах после глотания. Например, более

гидрофильные соединения показывают более высокие скорости высвобождения для более твердых сыров и обильнее высвобождаются во время жевания. Напротив, гидрофобные соединения высвобождаются больше во время проглатывания и остаются более стойкими во рту, создавая послевкусие. Эта динамика добавляет еще одно измерение к описаниям аромата сыра (Andriot et al. 2024).

Правовая защита продуктов сыроварения

Историю защиты сенсорных профилей сертифицированных сыров лучше рассматривать на конкретном примере. Выразительным примером, раскрывающим всю сложность защиты национального наследия в данной области, может служить история греческого сыра фета. Его история представляет собой увлекательную картину взаимодействия правовых норм защиты культурного наследия, юридических баталий и динамики международной торговли.

Фета имеет древние корни: доказательства ее производства обнаруживаются в Одиссее Гомера, т.е. датируются VIII в. до н. э. Фета традиционно изготавливается из овечьего молока или смеси овечьего и козьего молока. Ее уникальный вкус и текстура связаны с биоразнообразием и скотоводческими практиками Греции. К XX в. популярность этого сорта сыра стала всемирной; появились его подделки, что побудило Грецию искать правовую защиту.

В 1996 г. Европейский союз для защиты региональных продуктов питания ввел систему PDO. Греция подала заявку на получение статуса PDO для феты, однако эта заявка была оспорена со стороны производителей сыра в Дании, Германии, Франции и Великобритании, утверждавших, что «фета» стала общим термином. ЕС первоначально в том же году предоставил греческому сыру статус PDO, но отозвал его в 1999 г. после юридического оспаривания Данией, которая настаивала, что термин не был географически определенным. После многих лет лоббирования и доказательств со стороны Греции ЕС в 2002 г. все-таки подтвердил статус PDO для феты, ограничив применение этого наименования сыром, произведенным только в определенных регионах (Македония, Эпир и Пелопоннес) и только на основе традиционных методов. Основные требования включили состав молока (не менее 70% овечьего и до 30% козьего) и методы производства (засолка, выдержка в деревянных бочках и строгое соблюдение региональных практик). Производителям из других стран был предоставлен пятилетний переходный период для переименования своей продукции в *типа феты*. Датская компания Arla Foods в 2013 г., после проигрыша в суде, переименовала свой продукт в «Apetina». Суд ЕС подтвердил исключительные права Греции еще в

2005 г., постановив, что характеристики феты неотделимы от ее греческого терруара. Критики, включая Австралию и Новую Зеландию, утверждали, что термин является общим, но ЕС настоял на том, что PDO защищают культурную идентичность регионов. Фета сегодня составляет около 10% греческого экспорта продуктов питания и поддерживает сельское население, практикующее традиционное сыроварение и содержание овец и коз определенных пород.

История феты в сфере защиты PDO подчеркнула существующую напряженность между защитой культурного наследия и ориентацией экономики на глобальные рынки. Привязка идентичности феты к географии и традициям Греции сохранила кулинарный бренд, одновременно установив прецедент для других аналогичных продуктов по всему миру.

Правовая защита продуктов виноделия

Пожалуй, самой традиционной областью правовой охраны продуктов, потребительскую ценность которых, помимо вкуса, создает их аромат или букет, является вино и виноделие, в силу чего законодательные усилия по их защите могут рассматриваться как источник для подражания и заимствования другими отраслями – уже рассмотренной защитой продуктов сыроварения, а также пивоварения и производства элитных сортов чая, кофе и табака.

Вино и виноделие являются неотъемлемой частью человеческой культуры и по праву рассматриваются в качестве культурного наследия. Уникальность этого продукта зависит от сорта винограда, искусства виноделов, региона и терруара конкретного места произрастания лозы, ее возраста, климата и погоды. Характер вина складывается из его возраста, цвета и прозрачности, букета и вкуса. Виноделы, энологи, винные критики, сомелье и любители вина уже давно располагают отличающимися лишь в некоторых деталях многоуровневыми классификациями винных запахов, или, как говорят некоторые специалисты, «носа вина». Известно, что ароматы вина классифицируются на основе отдельных этапов и моментов их формирования в процессе созревания вина и его выдержки. Все они делятся на три большие группы – основные, вторичные и третичные ароматы.

Первичные ароматы, в свою очередь подразделяются на ***фруктовые*** (фруктовые – на запахи *черных* (ежевика, сливы, черники, черной смородины), *красных* (вишни, клубники, малины красной смородины), *цитрусовых* (лимона, лайма, грейпфрута), *тропических* (ананаса, манго, маракуйи, гуайявы, папайи, банана, личи, финика, инжира), *косточковых* (персика, абрикоса, нектарина) и *других* (яблока, груши, дыни, айвы) фруктов), ***цветочные*** (розы, фиалки, флёр д'оранжа, или запаха цветущих апельсинов, жимолости, липы, вербены зверобоя), ***травяные*** или

зеленые (сена, мяты, эвкалипта, томатного листа, спаржи, свежескошенной травы, болгарского перца; последний может характеризовать вино из не вполне созревшего винограда), **пряные** (белого перца, солодки, имбиря; последний – характеристика запаха винограда, а не вина) и часто обусловленные терруаром – **минеральные** (кремний, кварц, мокрый камень, мел, сланец, графит, иногда солоноватость как в запахе морского воздуха).

Вторичные ароматы, формирование которых в большей степени зависит от технологий и процессов виноделия, характеризуются как имеющие **дрожжевое** происхождение (запахи хлеба, печенья, тостов, сырной корки; последняя характеристика обусловлена выдержкой на осадке и особенностями ферментации); **яблочно-молочное**, т.е. запахи, обусловленные этапом яблочно-молочного брожения (ароматы масла, сливок, йогурта, молока); **дубовое**, обусловленное выдержкой в дубовых бочках и распадающееся на три группы: ароматы **выпечки** (ваниль, корица, тимьян, базилик, розмарин, кокос, карамель), **пряностей** (гвоздика, корица, мускатный орех) и дыма от обжига тары (дым, кедр, табак, порошок).

Третичные ароматы, возникающие в процессе выдержки вина и/или его постепенного окисления, обычно группируют в семь классов: **окислительные**, т.е. ноты, возникающие благодаря окислению (грецкий орех, миндаль, фундук, мед); **карамельные** (ирис, шоколад, кофе), **сухофруктные** (изюм, инжир, чернослив); **земляные** (лесная подстилка, грибы, трюфель, мокрые листья); **пикантные** (кожа, табак, мясо, сухие травы); **нефтяные** (бензин, керосин; особенно заметны в выдержанном рислинге); запахи **скотного двора** или **дичи** (кожа, мокрый мех, земля; земляная нота придается некоторым винам, например из виноградников долины Роны, намеренно для подчеркивания других нот в букете, в противном случае она считается изъяном). Именно третичные ароматы специалисты называют **букетом вина**.

Каждый из ароматов дополнительно характеризуется своей интенсивностью или силой (легкая, средняя, выраженная) и может характеризовать молодые (свежие первичные ароматы), среднезрелые (вторичные и третичные ноты в букете) и выдержанные зрелые вина с полностью интегрированными третичными ароматами. Испорченное из-за избыточного окисления, плесени или плохой пробки вино приобретает запахи мокрого картона, плесени, хересные ноты или запах побитого яблока, уксуса, ацетона, жженой резины, сгоревшей спички, пластыря, конюшни, тухлых яиц и сточных вод.

Все перечисленные характеристики ароматов вина – это лишь начальная азбука, известная любому его любителю, не говоря уже о профессионалах. Она фиксируется на круговых диаграммах в винных руководствах и атласах, а ее элементы рутинно используются для описания аромата вина на этикетках или в описаниях ароматических профилей сортовых и купажных вин конкретных апелласьонов.

Таким образом, ароматы вина представляют собой важнейший компонент его характера и качества, выступая в качестве специфических черт, отличающих одного производителя от другого и один стиль от всех остальных. Правовая защита ароматических качеств вина реализуется в сложном правовом ландшафте, где традиционные рамки интеллектуальной собственности могут оказаться неприменимыми. Исходя из действующих законов и практики в области интеллектуальной собственности в различных юрисдикциях, ароматы вина сталкиваются со значительными препятствиями их правовой защиты, хотя уже существуют определенные механизмы, с помощью которых различные аспекты винных ароматов могут быть защищены. Доступные механизмы защиты существенно различаются в зависимости от юрисдикции и подлежат определенным техническим и юридическим ограничениям, которые делают всестороннюю защиту довольно сложной. Дело в том, что у защиты ароматов вина двойственная природа. При обсуждении этой защиты важно различать две принципиально разные концепции: *техническую* защиту ароматов в процессах винопроизводства и *правовую* защиту ароматов как интеллектуальной собственности. Первая включает в себя методологии сохранения ароматических соединений во время производства и хранения (в некоторых случаях регулируемую правом), в то время как вторая касается юридических прав, запрещающих другим лицам копировать или использовать определенные ароматические характеристики в коммерческих целях. Техническая защита ароматов вина является давней и традиционной для виноделия практикой. Производители используют различные методы для сохранения ароматических и вкусовых соединений во время производства, хранения и транспортировки. Эти методы включают использование особых генетических штаммов дрожжей, специально разработанных для защиты вина от окисления. Например, такой продукт французской компании *Lamothé-Abiet*, как *Aroma Protect®*, разработанный на основе богатых глутатионом инактивированных дрожжей (*Saccharomyces cerevisiae*), противодействует окислению и способствует сохранению букета и свежести вина (Lamothé-Abiet, n.d.).

Защита ароматов продуктов виноделия обеспечивается совокупным действием правовых норм защиты интеллектуальной собственности, законодательно закреплённых стандартов качества продукции и правил защиты товарных знаков. Хотя прямая правовая защита ароматов как интеллектуальной собственности пока встречается редко, уже существуют важные судебные прецеденты, связанные с защитой ароматов вин. Одним из таких прецедентов стало дело компании *Aroma Wines & Equipment, Inc.*, касающееся ненадлежащих условий хранения, поставивших под угрозу качество вина. Верховный суд штата Мичиган рассмотрел дело *Aroma Wines* против *Columbian Distribution Services, Inc.* об условиях хранения вина и их влиянии на его качество и продаваемость.

Aroma Wines, оптовый импортер и дистрибьютор вина, заключила контракт с Columbian на хранение своих винных запасов в складских помещениях с контролируемым климатом. Контрактное соглашение обязывало Columbian хранить вино при температуре от 50 до 65 градусов по Фаренгейту, поскольку хранение именно при этом диапазоне температур гарантирует сохранение качества вина, включая его ароматические свойства. Судом было установлено, что Columbian переместила вино Aroma из помещения с контролируемым климатом в неконтролируемую среду, что противоречило условиям контракта. Представители Aroma утверждали, что сотрудники Columbian переместили вино, чтобы освободить места хранения для более выгодных для компании клиентов, и такое несанкционированное перемещение поставило под угрозу качество вина. Суд постановил, что Aroma представила достаточные доказательства того, что Columbian изменила вино, заключив, что термин «использование» следует толковать широко, а не узко, требуя потребления или продажи вина. Это толкование предоставило винным компаниям важный правовой механизм для защиты качества своей продукции (включая ее ароматические свойства) от ненадлежащего обращения со стороны третьих лиц (Aroma Wines 2015).

Еще одним способом, с помощью которого аромат вина получает косвенную правовую защиту, является защита *товарных знаков и наименований*. Отличительные характеристики вин из определенных регионов, включая их ароматические профили, как правило, защищаются коллективно за счет регистрации географических наименований мест происхождения. Знаковым делом, демонстрирующим этот подход, является недавняя победа французской торговой ассоциации *Comité Champagne* в правовой системе Китая. В ноябре 2023 г. Верховный суд Пекина вынес решение в пользу *Comité Champagne* в иске против китайских производителей и дистрибьюторов духов, использовавших в наименовании одного из своих продуктов (*Champagne Life*) географическое обозначение региона Шампань. Помимо простого приказа компаниям прекратить использование этого наименования и присуждения 30 000 евро в качестве компенсации ущерба суд предоставил наименованию *Champagne* статус «общеизвестной торговой марки» в Китае, что стало первым зарегистрированным иностранным наименованием, получившим такое обозначение (Champagne 2024). Это дело значимо, поскольку оно распространило защиту за пределы конкуренции в категориях вин: шампанское пользовалось статусом географического указания (GI) в Китае с 2013 г., однако это лишь запрещало виноделам из других регионов использовать это наименование. Новый статус «известного наименования» запрещает маркировать и продавать любые продукты и услуги, даже не связанные с вином, под названием «шампанское». Такая всеобъемлющая защита косвенно защищает и отличительный ароматический профиль, связанный с подлинными продуктами из этого региона, предотвращая размывание бренда и путаницу для потребителей.

Судебные тяжбы по поводу товарных знаков представляют собой еще одну сферу, в которой производители вина косвенно защищают идентичность напитков, включая их ароматические профили. Однако эти дела часто обусловлены сложными процессуальными требованиями, существенно влияющими на их разрешение. Например, в деле *Winestore Holdings LLC* против *Justin Vineyards & Winery LLC* возник спор относительно товарных знаков для винной продукции «OVERBROOK» (заявленных Winestore) и «OVERLOOK» (зарегистрированных Justin Vineyards). Когда Justin сообщил Winestore о своих опасениях относительно потенциального нарушения прав на товарный знак, Winestore запросил судебное решение о том, что его использование товарного знака «OVERBROOK» не нарушает прав на товарный знак. Суд Западного округа Северной Каролины постановил, что простого направления сообщения с выражением опасений относительно возможного нарушения прав на товарный знак недостаточно для создания подлежащего рассмотрению в суде дела и отметил, что в сообщении представителей Justin использовались условные выражения («может быть истолковано», «может представлять собой»), а не четкие требования прекратить и воздержаться от использования похожего наименования (Hansen, Edelman 2019). Это дело демонстрирует процессуальные препятствия, с которыми могут столкнуться производители вина при попытке разрешить споры о товарных знаках, косвенно защищающих отличительные характеристики вин, включая их ароматические профили.

Помимо судебных дел нормативные рамки обеспечивают значительную защиту ароматов вина посредством *стандартов* производства и требований к *маркировке*. Европейский Союз установил всеобъемлющие правила для производства органического вина, которые косвенно защищают ароматические качества вина. Начиная с 1991 г. общеевропейские правила регулируют органическое виноделие, включая использование разрешенных веществ и энологические методы. Эти правила прямо запрещают некоторые методы, считающиеся неподходящими для органического производства, как, например, частичная концентрация путем охлаждения, устранение диоксида серы физическими процессами, электродиализная обработка, частичная деалкоголизация и различные процедуры мембранной фильтрации (EU Rules 2013). Кроме того, эти правила устанавливают температурные ограничения: тепловая обработка не должна превышать 70°C, и ограничивают размеры пор в устройствах для фильтрации, которые должны быть не менее 0,2 микрометра. Эти ограничения направлены на сохранение естественных характеристик вина, включая его ароматический профиль. В правилах также рассматриваются вопросы, касающиеся конкретных методов – термической обработки, использования ионообменных смол для ректификации концентрированного сусла, что указывает на то, что данные методы будут

пересматриваться с целью поэтапного отказа от них или дальнейшего ограничения в их использовании (EU Rules 2013). Все эти изменения в законодательных стандартах отражают важность сохранения природных качеств вина, включая ароматические соединения.

Наряду с системой законодательных мер по защите качества вин, являющихся частью национального наследия стран-винопроизводителей, существуют и различные коммерческие подходы к защите аромата вина. Винные компании разработали специальные продукты и методы для защиты ароматов вина в ходе процессов его производства, хранения и транспортировки. Например, компания *Oenobrand*s разработала такие продукты, как *Extraferm D'fend*, специально предназначенные для защиты вина от окисления и поддержания его стабильности (Aroma protection 2025). Такие коммерческие подходы решают практические проблемы сохранения ароматов вина на протяжении всего процесса производства и реализации. Производители вина используют различные методы для защиты ароматических соединений в вине, признавая, что его летучие соединения вносят значительный вклад в сенсорные качества вина и его коммерческую ценность. Все эти методы представляют собой отраслевой подход к защите ароматов, который дополняет правовую защиту, при этом сами технологии и продукты для сохранения характера вин, включая их ароматические составляющие, сами защищены патентами, торговыми марками и лицензиями.

Правовой ландшафт защиты ароматов вина остается сложным и многоаспектным. Пока лишь в немногих судах и судебных делах аромат вина напрямую рассматривался в качестве интеллектуальной собственности. Тем не менее сегодня можно утверждать, что в судебной практике уже существуют правовые механизмы, обеспечивающие его косвенную защиту. Дело *Aroma Wines* создало важный прецедент в отношении ответственности за поддержание надлежащих условий для сохранения вина со стороны компаний, предоставляющих услуги хранения и распространения продуктов виноделия. Дела о товарных знаках и наименованиях, такие как случай *Comité Champagne* в Китае, обеспечивают более широкую защиту региональных винных идентичностей, включая отличительные ароматические профили их продукции. Стандарты производства, устанавливающие нормативные рамки, косвенно сохраняют ароматы вина, ограничивая технологии, способные изменить эти качества.

По мере развития технологий производства вина и расширения мировых рынков производители вина сталкиваются с новыми правовыми проблемами, связанными с защитой аромата их продукции. Технологии виноделия постоянно совершенствуются, вытесняя старые технологии, и будущие судебные дела могут касаться инновационных методов производства, используемых для улучшения ароматического профиля вина,

или, например, использования искусственного интеллекта для воссоздания защищенного ароматического профиля винного продукта нетрадиционным способом.



Нюхаю вино нового урожая в Вене
(даже помню сорт винограда – Zweigelt)

Заключение

Рассмотрение существующих форм правовой защиты ольфакторного наследия выявило сложный ландшафт правовых норм, среди которых присутствуют как нормы международного права, так и законодательные акты национальных правовых систем, регламентирующие защиту отдельных классов культурных объектов как носителей национальной идентичности и культурного наследия. Автор предлагает разделить существующие в этой сфере защитные нормы на три класса: *общие*, *косвенные* («пакетные») и *формульные* (направленные на технологии). Пограничное положение запахов и ароматов в аспекте их охраны как материального (части ароматических характеристик сертифицируемых про-

дуктов) или нематериального (например, как неотъемлемой части некоторых традиций и ритуалов) наследия составляет особую проблему для правового регулирования, которая лишь отчасти решается с помощью норм защиты интеллектуальной собственности и торговых марок. В статье не рассматривалась специально такая обширная сфера защиты ароматов, как парфюмерия, поскольку автору не известны случаи, когда продукты этой отрасли защищались бы как часть национального или регионального наследия. Тем не менее, в силу того что правовые коллизии, возникающие при защите ароматов в этой отрасли, создают прецеденты для аналогичных правовых решений по защите ольфакторных характеристик продуктов в других отраслях, она безусловно заслуживает специального анализа. Рассмотренные в данной статье случаи защиты продуктов сыроварения и виноделия позволяют заключить, что существующие правовые прецеденты предоставляют основу для решения проблем, связанных с внедрением в эти сферы новых технологий и подчеркивают важность сохранения качества, защиты товарных знаков и соблюдения нормативных требований в области сохранения ароматического характера аграрной продукции конкретной страны или региона как части ее национального или регионального наследия.

Примечания

¹ Article 8. Setting. Conservation requires the retention of an appropriate setting. This includes retention of the visual and sensory setting, as well as the retention of spiritual and other cultural relationships that contribute to the cultural significance of the place (Australia ICOMOS Burra Charter, 2013).

² Изначально предполагалось, что поправка будет внесена в Кодекс наследия (Code de patrimoine), однако французские законодатели, в надежде остановить поток жалоб на шум и запахи, приняли иное решение, которое, однако, затруднило администрирование новой нормы (French Property 2021).

³ Впечатление сибиряка: *стайками* за Уралом называются дворовые кладовые – небольшие сарайчики, в которых хранились дрова, уголь и урожай картофеля, прораставший и даже подгнивавший к весне – отсюда и характерный «букет», довольно точно описывавший сорт сыра, который мы дегустировали в тот вечер.

Список источников

- Конвенция ЮНЕСКО об охране всемирного культурного и природного наследия (1972).
Конвенция ЮНЕСКО о защите нематериального культурного наследия (2003).
Масуи К., Ямадо Т. Французские сыры. Иллюстрированная энциклопедия. СПб.: Издательский дом «Нева», 2003. 240 с.
Andriot I. et al. Influence of Cheese Composition on Aroma Content, Release, and Perception // *Molecules*. 2024. № 29. 3412. doi: 10.3390/molecules29143412
Araújo-Rodrigues H. et al. Organoleptic Chemical Markers of Serpa PDO Cheese Specificity // *Foods*. 2022. № 11. 1898. doi: 10.3390/foods11131898.
Aroma Protect®: Nutrients for your enological solutions. URL: <https://lamothe-abiet.com/en/nutrients/aroma-protect/>
Aroma protection 2025 – Oenobrand. URL: <https://oenobrand.com/solution/wine-aroma/aroma-protection/>

- Aroma Wines 2015 – Aroma Wines & Equipment, Inc. v. Columbia Distribution Svcs., Inc. URL: <https://law.justia.com/cases/michigan/supreme-court/2015/148907.html>
- Australia ICOMOS Charter for the Conservation of Places of Cultural Significance (Burra Charter, 1979 1999, 2013).
- Bembibre C., Strlič M. Smell of heritage: A framework for the identification, analysis and archival of historic odours // *Heritage Science*. 2017. № 5 (1). P. 1–11. doi: 10.1186/s40494-016-0114-1
- Champagne 2024 – Champagne wins landmark protection case in China high court. URL: <https://www.thedrinksbusiness.com/2024/03/champagne-wins-landmark-protection-case-in-china-high-court/>
- Cheddar Lexicon – Cheese Science Toolkit. URL: <https://www.cheesescience.org/cheddarlexicon.html>
- Drake, M.A., McIngvale S.C., Gerard P.D., Cadwallader K.R., Civile G.V. Development of a Descriptive Language for Cheddar Cheese // *Journal of Food Science*. 2001. № 66 (9). P. 1422–1427. doi: 10.1111/j.1365-2621.2001.tb15225.x
- EU Rules 2013 – EU Rules for Organic Wine Production. URL: https://www.organicseurope.bio/content/uploads/2021/02/ifoameu_regulation_eu_rules_for_organic_wine_production_2013_compressed.pdf
- Fesseau C. Il Faut Sauver Maurice le Coq de L'île D'Oléron. 04.2017. URL: <https://www.mesopinions.com/petition/animaux/faut-sauver-maurice-ile-oleron/31553>
- French Property 2021 – Nuisances in Rural France. 04.05.2021. URL: https://www.french-property.com/news/french_property/countryside_rural_nuisances_law
- Guy J. France has passed a law protecting the sounds and smells of the countryside. 22.01.2021. URL: <https://edition.cnn.com/travel/article/france-rural-noise-law-scli-intl/index.html>
- Guy J., Crouin A. Maurice the rooster in the dock in divisive French trial. 04.07.2019. URL: <https://edition.cnn.com/2019/07/04/europe/france-cockerel-trial-scli-intl/index.html>
- Hansen C., Edelman S. Wine Dispute Has No Legs: Trademark Opposition Alone Insufficient, 04.11.2019. URL: <https://www.thetmca.com/wine-dispute-has-no-legs-trademark-opposition-alone-insufficient-to-create-a-justiciable-controversy-for-declaratory-judgment-actions/>
- Reg. No 1308/2013 – Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products and repealing Council Regulations (EEC) No 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 and (EC) No 1234/2007. URL: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj/eng>.

References

- Andriot I. e.a. (2024) Influence of Cheese Composition on Aroma Content, Release, and Perception, *Molecules*, no. 29, 3412. DOI: 10.3390/molecules29143412.
- Araújo-Rodrigues H. e.a. (2022) Organoleptic Chemical Markers of Serpa PDO Cheese Specificity, *Foods*, no. 11, 1898. <https://doi.org/10.3390/foods11131898>.
- Aroma Protect®: Nutrients for your enological solutions. Available at: <https://lamothe-abiet.com/en/nutrients/aroma-protect/>.
- Aroma protection 2025 – Oenobrand. Available at: <https://oenobrand.com/solution/wine-aroma/aroma-protection/>.
- Aroma Wines 2015 – Aroma Wines & Equipment, Inc. v. Columbia Distribution Svcs., Inc. Available at: <https://law.justia.com/cases/michigan/supreme-court/2015/148907.html>.
- Australia ICOMOS Charter for the Conservation of Places of Cultural Significance (Burra Charter, 1979 1999, 2013).
- Bembibre, C., Strlič M. (2017) Smell of heritage: A framework for the identification, analysis and archival of historic odours, *Heritage Science*, no. 5(1), pp. 1–11. DOI: 10.1186/s40494-016-0114-1.
- Champagne 2024 – Champagne wins landmark protection case in China high court. Available at: <https://www.thedrinksbusiness.com/2024/03/champagne-wins-landmark-protection-case-in-china-high-court/>.

- Cheddar Lexicon – Cheese Science Toolkit. Available at: <https://www.cheesesience.org/cheddarlexicon.html>.
- Convention Concerning the Protection of the World Cultural and Natural Heritage (1972).
- Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage (2003).
- Drake, M. A., McIngvale, S. C., Gerard, P. D., Cadwallader, K. R., Civile, G. V. (2001) Development of a Descriptive Language for Cheddar Cheese, *Journal of Food Science*, no. 66(9), pp. 1422–1427. DOI: 10.1111/j.1365-2621.2001.tb15225.x.
- EU Rules 2013 – EU Rules for Organic Wine Production. Available at: https://www.organicseurope.bio/content/uploads/2021/02/ifoameu_regulation_eu_rules_for_organic_wine_production_2013_compressed.pdf.
- Fesseau, C. (2017) *Il Faut Sauver Maurice le Coq de L'île D'Oléron*. 04.2017. Available at: <https://www.mesopinions.com/petition/animaux/faut-sauver-maurice-ile-oleron/31553>.
- French Property 2021 – Nuisances in Rural France. 04.05.2021. Available at: https://www.french-property.com/news/french_property/countryside_rural_nuisances_law.
- Guy, J. (2021) France has passed a law protecting the sounds and smells of the countryside. 22.01.2021. Available at: <https://edition.cnn.com/travel/article/france-rural-noise-law-scli-intl/index.html>.
- Guy, J., Crouin A. (2019) Maurice the rooster in the dock in divisive French trial. 04.07.2019. Available at: <https://edition.cnn.com/2019/07/04/europe/france-cockerel-trial-scli-intl/index.html>.
- Hansen, C., Edelman, S. (2019) Wine Dispute Has No Legs: Trademark Opposition Alone Insufficient, 04.11.2019. Available at: <https://www.thetmca.com/wine-dispute-has-no-legs-trademark-opposition-alone-insufficient-to-create-a-justiciable-controversy-for-declaratory-judgment-actions/>.
- Masui K., Yamado T. (2003) *Frantsuzskie syry. Illiustrirovannaia entsiklopediia* [French Cheese]. St. Petersburg: Izdatel'skii dom «Neva», 240 p.
- Reg. No 1308/2013 – Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products and repealing Council Regulations (EEC) No 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 and (EC) No 1234/2007. Available at: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj/eng>.

Сведения об авторе:

СОКОЛОВСКИЙ Сергей Валерьевич – доктор исторических наук, главный научный сотрудник, Институт этнологии и антропологии РАН (Москва, Россия). E-mail: SokolovskiSerg@gmail.com

Автор заявляет об отсутствии конфликта интересов.

Information about the author:

Sergei V. Sokolovskiy, Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (Moscow, Russian Federation). E-mail: SokolovskiSerg@gmail.com

The author declares no conflict of interests.

*Статья поступила в редакцию 15 февраля 2025;
принята к публикации 11 мая 2025.*

*The article was submitted 15.02.2025;
accepted for publication 11.05.2025.*