

Deadline: 4 August 2023 / Date limite : 4 août 2023

Ref: CLT/LHE/0174400044

Nomination file / Dossier de candidature

| | | |
|--------------------------|--|---|
| Ref. no. 01744 | United Arab Emirates, Oman and Saudi Arabia (coordinating State: United Arab Emirates) / Émirats arabes unis, Oman et Arabie saoudite (État coordinateur : Émirats arabes unis) | Harees dish: know-how, skills and practices / Le plat harees : savoir, savoir-faire et pratiques |
|--------------------------|--|---|

Questions addressed by the Evaluation Body / Questions posées par l'Organe d'évaluation

Based on its discussions on the above-mentioned file submitted for the 2023 cycle, the Evaluation Body wishes to address the following questions to your authorities:

Sur la base de ses débats sur le dossier susmentionné soumis pour le cycle 2023, l'Organe d'évaluation souhaite adresser les questions suivantes à vos autorités :

| | |
|--|---|
| <p>Criterion/Critère R.3: Safeguarding measures / Mesures de sauvegarde</p> | <p>Question (to all three countries)</p> <p>In the dossier, it was indicated that the proposed safeguarding measures include:</p> <p>“Granting licenses to productive families, popular restaurants, and practitioners of traditional cuisine, including harees, to practice the craft under the artisan registry policy of the Department of Culture and Tourism – Abu Dhabi in 2019” (United Arab Emirates, section 3.b.i)</p> <p>“Enact laws and copyrights for popular foods and protect them from being misused or plagiarised.” (Oman, section 3.b.i);</p> <p>“The Culinary Arts Authority will take the initiative to issue certificates of accreditation for the raw ingredients used in the preparation of harees, to preserve the property rights of best practices related to the raw materials utilized in the manufacture of this popular dish. In addition to supporting the local communities participating in the sustainability of the practice of al-harees.” (Saudi Arabia, section 3.b.ii)</p> <p>Can each State concerned explain how the respective proposed safeguarding measures will not undermine the creativity of the practitioners as well as the dynamic and diverse nature of the element?</p> |
|--|---|

Answers / Réponses

States Parties receiving questions are requested to reply in writing – it is the States Parties' responsibility to provide the answers both in English and in French. In the case of a multinational nomination, the coordinating country shall prepare the answers with the other States Parties involved in the nomination.

Les États parties qui reçoivent des questions, sont invités à y répondre par écrit – il incombe aux États parties de fournir les réponses en anglais et en français. Dans le cas d'une candidature multinationale, le pays coordinateur préparera les réponses avec les autres États parties concernés par la candidature.

Not to exceed 250 words per question / Ne pas dépasser 250 mots par question

[Answer in English / Réponse en anglais]

United Arab Emirates

The proposed policy for granting licenses to productive families, traditional restaurants, and practitioners of the harees dish is aimed at enhancing the executive procedures for the artisans registry, which has been in effect since 2019. This policy will be implemented in close coordination with all relevant stakeholders, including authorities, communities, groups, and individuals. By granting licenses, this proposal aims to achieve several positive outcomes. Firstly, it is expected to increase the number of practitioners of the harees dish and provide support to its creators. This will not only preserve the traditional culinary heritage but also encourage more individuals to engage in the practice. Additionally, the policy seeks to establish programs that enhance skills and foster the exchange of experiences among practitioners. These initiatives could take the form of participating in competitions, events, festivals, and live performances. Moreover, the proposed policy emphasizes the significance of activating safeguarding measures to protect the cultural significance of the harees dish. Simultaneously, it will offer support to practitioners and provide a platform to discover and encourage new creators, all while ensuring that their capacity to practice and innovate is not negatively impacted. In conclusion, the implementation of this policy is expected to have a positive impact on the promotion and safeguarding of the harees dish, fostering a vibrant culinary community in the process, and ensuring the sustainability of this traditional element for generations to come.

[Answer in French / Réponse en français]

Émirats arabes unis

La politique proposée pour l'octroi de licences aux familles productives, aux restaurants traditionnels et aux praticiens de harees vise à améliorer les procédures du registre des artisans, qui est en vigueur depuis 2019. Cette politique sera mise en œuvre en étroite coordination avec les parties prenantes concernées, notamment les autorités, les communautés, les groupes et les individus. En octroyant ces licences, cette proposition vise à atteindre plusieurs résultats positifs tels que l'accroissement du nombre de praticiens du harees ainsi que le soutien de ses créateurs. Cela permettra non seulement de préserver le patrimoine culinaire traditionnel, mais encouragera également davantage d'individus à s'engager dans cette pratique. En outre, la politique vise à établir des programmes visant à améliorer les compétences des praticiens et à favoriser l'échange d'expériences entre eux. Ces initiatives pourraient prendre la forme de concours, de participation à des événements et festivals, ainsi que de présentations en direct. Par ailleurs, la politique met l'accent sur l'importance d'activer des mesures de sauvegarde pour protéger la signification culturelle du plat de harees. Cela se traduira par un soutien aux praticiens et offrira une plateforme pour découvrir et inciter de nouveaux créateurs, tout en assurant à ce que leur capacité à pratiquer et à innover ne soit pas affectée négativement. En conclusion, la mise en œuvre de cette politique devrait avoir un impact positif sur la promotion et la préservation du plat de harees, soutenant ainsi une communauté culinaire dynamique et assurant la pérennité de cet élément pour les générations à venir.

Not to exceed 250 words per question / Ne pas dépasser 250 mots par question

[Answer in English / Réponse en anglais]

Oman

The primary objectives of enacting the proposed laws are to safeguard the rights of harees practitioners, foster their creativity, and encourage the exploration of new methods for preparing this traditional dish, while also ensuring its sustainability on the Omani table. Achieving these goals requires active participation from relevant groups and individuals involved in the preparation and supply of harees. Specifically, the input of restaurant owners, suppliers of essential ingredients, such as farmers and merchants, skilled chefs, and influential figures in the culinary world is essential. These laws are expected to provide a strong incentive and support for all creators who contribute thanks to their innovative practices to the development of popular dishes, including harees. To ensure their effectiveness, it is crucial to clearly articulate and disseminate these laws within the community. This can be achieved through various media channels, with a particular focus on television programs related to culinary arts, as well as publications in newspapers, journals, and research papers. By proposing these laws as a measure to preserve the tradition of eating harees, it is anticipated that they will play a significant role in sustaining its practice and continued presence on the Omani table. Furthermore, these laws will actively contribute to enhancing the creative capabilities of practitioners, leading to a thriving and diverse culinary landscape in Oman.

[Answer in French / Réponse en français]

Oman

Les principaux objectifs de l'adoption des lois proposées sont de protéger les droits des praticiens du harees, de favoriser leur créativité et d'encourager l'exploration de nouvelles méthodes de préparation de ce plat traditionnel, tout en assurant sa pérennité sur la table omanaise. La réalisation de ces objectifs nécessite la participation active des groupes et individus concernés impliqués dans la préparation et la fourniture du harees. Plus précisément, la contribution des propriétaires de restaurants, des fournisseurs d'ingrédients de base tels que les agriculteurs et les commerçants, des chefs cuisiniers qualifiés et des personnalités influentes dans le domaine culinaire est essentielle. Ces lois devraient fournir une incitation forte et un soutien à tous les créateurs qui apportent des pratiques innovantes dans le développement de plats traditionnels, notamment le harees. Afin d'assurer leur efficacité, il est crucial d'articuler et de diffuser clairement ces lois au sein de la communauté. Cela peut être réalisé par le biais de divers canaux médiatiques, en mettant particulièrement l'accent sur les programmes télévisés consacrés aux arts culinaires, ainsi que par des publications dans des journaux, des revues et des articles de recherche. En proposant ces lois comme mesure visant à préserver la tradition de consommer du harees, on prévoit qu'elles joueront un rôle important dans le maintien de sa pratique et de sa présence continue sur la table omanaise. De plus, ces lois contribueront activement au renforcement des capacités créatives des praticiens, ce qui conduira à un paysage culinaire florissant et diversifié à Oman.

Not to exceed 250 words per question / Ne pas dépasser 250 mots par question

[Answer in English / Réponse en anglais]

Saudi Arabia

The Culinary Arts Commission has proposed a measure to safeguard the practice of preparing the harees dish and ensure the sustainability of its key components by introducing a certification system for the producers of raw ingredients used in its preparation. The primary objective of this certification is to preserve the agrobiological variety, particularly the raw varieties cultivated within the geographical zone where the element is traditionally practiced.

The implementation of these certificates is not intended to stifle the creative aspect of the practice within local communities, nor does it aim to restrict the preparation of the dish. Instead, it seeks to support and promote the cultivation of specific agrobiological varieties that are essential for the traditional preparation of harees. By focusing on local producers of primary ingredients, the measure aims to ensure a steady supply of authentic and high-quality components for the dish. In

conclusion, the proposed certification system is a step toward preserving the cultural heritage and culinary tradition of harees while also fostering sustainable agricultural practices within the region. It ensures a balance between maintaining the traditional aspect of the element and encouraging creativity and innovation among local communities.

[Answer in French / Réponse en français]

Saudi Arabia

La Commission des arts culinaires a proposé une mesure pour sauvegarder la pratique de la préparation du plat harees et assurer la pérennité de ses composants clés en introduisant un système de certification visant les producteurs d'ingrédients bruts utilisés dans sa préparation. L'objectif principal de cette certification est de préserver la variété agrobiologique, en particulier les variétés brutes cultivées dans la zone géographique où l'élément est traditionnellement pratiqué.

La mise en place de ces certificats ne vise pas à étouffer l'aspect créatif de la pratique au sein des communautés locales, ni à restreindre la préparation du plat, mais plutôt cherche à soutenir et à promouvoir la culture de variétés agrobiologiques spécifiques essentielles à la préparation traditionnelle du harees. En se concentrant sur les producteurs locaux d'ingrédients de base, la mesure vise à assurer un approvisionnement régulier en composants authentiques et de haute qualité pour le plat. En conclusion, le système de certification proposé est une étape vers la sauvegarde du patrimoine culturel et de la tradition culinaire du harees tout en favorisant les pratiques agricoles durables dans la région. Il assure un équilibre entre le maintien de l'aspect traditionnel du plat et l'encouragement de la créativité et de l'innovation au sein des communautés locales.