УДК 338.483
DOI https://doi.org/10.32782/2786-5843/2025-1-8

РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ЯК СКЛАДОВОЇ ЧАСТИНИ ТУРИСТИЧНИХ РЕСУРСІВ УКРАЇНИ

Матвійчук Людмила Юріївна
доктор економічних наук, професор,
завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Луцький національний технічний університет, м. Луцьк, Україна
ORCID ID: 0000-0003-1694-6178

Корсак Віктор Іванович
доктор економічних наук, професор,
професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Луцький національний технічний університет, м. Луцьк, Україна
ORCID ID: 0009-0005-7103-5894

Книш Сергій Сергійович,
аспірант кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Луцький національний технічний університет, м. Луцьк, Україна
ORCID ID: 0009-0006-1145-7833

Актуальність дослідження *розвитку гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини регіонів України зумовлена зростаючим інтересом до локальних кулінарних традицій як важливого елемента національної ідентичності та інструменту регіонального розвитку.* ***Предметом дослідження*** *є гастрономічний потенціал нематеріальної культурної спадщини регіонів України, особливості розвитку та використання в контексті збереження культурної ідентичності, активізації туристичного потенціалу та сприяння соціально-економічному розвитку регіонів.* ***Метою дослідження є*** *аналіз та обґрунтування напрямів розвитку гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини України з метою його ефективного використання для збереження ідентичності, активізації туристичної привабливості територій та сприяння сталому розвитку регіонів.* ***Методологія дослідження:*** *базується на комплексному підході, що включає аналіз, синтез, індукцію, дедукцію та системний підхід для вивчення гастрономічного потенціалу як складника нематеріальної культурної спадщини.* ***Результати дослідження:*** *встановлено, що такі об'єкти, як «Світязький пончик», «Волинський мацик», «Пруцькі форелі» та інші, мають значний потенціал для отримання статусу географічних зазначень. Запропоновано стратегічні напрями розвитку, включаючи організацію гастрономічних фестивалів, тематичних туристичних маршрутів та інформаційних кампаній для їхньої інтеграції в національний і міжнародний контексти.* ***Практичне значення*** *полягає у розробці рекомендацій щодо збереження, популяризації та інтеграції елементів гастрономічної спадщини України у глобальний туристичний ринок.* ***Висновки:*** *встановлено, що розвиток гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини України є важливим фактором збереження національної ідентичності, підвищення туристичної привабливості та стимулювання соціально-економічного розвитку регіонів.* ***Перспектива подальших досліджень*** *полягає у розробці стратегій інтеграції гастрономічної спадщини України у глобальний туристичний ринок.*

Ключові слова: *гастрономічні традиції, потенціал регіонів, конкурентоспроможність, нематеріальна спадщина, географічні зазначення, туризм.*

DEVELOPMENT OF THE GASTRONOMIC POTENTIAL OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE AS A COMPONENT OF TOURIST RESOURCES OF UKRAINE

Matviichuk Liudmyla Yuriivna
Doctor of Economics, Professor,
Head of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business,
Lutsk National Technical University, Lutsk, Ukraine
ORCID ID: 0000-0003-1694-6178

Korsak Viktor Ivanovych
Doctor of Economic Sciences, Professor,
Lutsk National Technical University, Lutsk, Ukraine
ORCID ID: 0009-0005-7103-5894

Knysh Serhij Serhiyovych
PhD student, Department Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business,
Lutsk National Technical University, Lutsk, Ukraine
ORCID ID: 0009-0006-1145-7833

The relevance of the study *of the development of the gastronomic potential of the intangible cultural heritage of the regions of Ukraine is due to the growing interest in local culinary traditions as an important element of national identity and a tool for regional development.* ***The subject of the study*** *is the gastronomic potential of the intangible cultural heritage of the regions of Ukraine, the features of development and use in the context of preserving cultural identity, activating tourism potential and promoting socio-economic development of regions.* ***The purpose of the study*** *is to analyze and substantiate the directions of development of the gastronomic potential of the intangible cultural heritage of Ukraine with the aim of its effective use to preserve identity, enhance the tourist attractiveness of territories, and promote sustainable development of regions.* ***Research methodology:*** *based on a comprehensive approach, including analysis, synthesis, induction, deduction and a systematic approach to studying gastronomic potential as a component of intangible cultural heritage.* ***The results of study:*** *it was established that such objects as "Svityazsky donut", "Volynsky matsyk" and "Prutsky trout" have significant potential for obtaining the status of geographical indications. Strategic directions for development are proposed, including the organization of gastronomic festivals, thematic tourist routes and information campaigns for their integration into national and international contexts.* ***The practical significance*** *lies in the development of recommendations for the preservation, promotion and integration of elements of Ukraine's gastronomic heritage into the global tourism market.* ***Conclusions:*** *it was established that the development of the gastronomic potential of the intangible cultural heritage of Ukraine is an important factor in preserving national identity, increasing tourist attractiveness and stimulating socio-economic development of regions.* ***The prospect of further research*** *lies in developing strategies for integrating Ukraine's gastronomic heritage into the global tourism market.*

Key words: *gastronomic traditions, regional potential, competitiveness, intangible heritage, geographical indications, tourism.*

Постановка проблеми. Українська кухня є важливим елементом національної спадщини, її регіональні особливості залишаються маловідомими як на національному, так і на міжнародному рівнях. В Україні нині недостатньо використовується локальна кухня та кулінарні традиції як ресурс для регіонального розвитку та збереження культурної ідентичності. Відсутність систематичного підходу до збереження, популяризації та інтеграції гастрономічної спадщини у туристичні продукти обмежує її потенціал для залучення туристів, підвищення інвестиційної привабливості регіонів та стимулювання місцевої економіки.

Глобалізація та стандартизація кулінарних практик спричиняють втрату автентичності та забуття багатьох традиційних рецептів і технік, що посилюється недостатнім фінансуванням, низьким рівнем обізнаності місцевого населення про цінність нематеріальної культурної спадщини та обмеженою

інтеграцією локальних гастрономічних традицій у сучасну ресторанну та туристичну індустрію [1]. Таким чином, постає необхідність пошуку ефективних напрямів розвитку гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини, які дозволять сприяти підвищенню соціально-економічного розвитку регіонів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій свідчить про значний інтерес науковців до проблематики збереження та розвитку нематеріальної культурної спадщини, зокрема гастрономічних традицій. Обґрунтування критеріїв вибору об'єктів нематеріальної культурної спадщини з метою внесення до національного переліку розглянуто у працях В. Борисенко та М. Борисенко [2]; процес популяризації української народної традиційної гастрономічної спадщини висвітлено у працях М. Душар [3]; аналіз гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО та обґрунтування можливостей його використання у туризмі розглянуто у праці Л. Мелько [4]; регіональні особливості сучасного стану та визначення перспектив розвитку ринку гастрономічного туризму досліджено у працях Г. Щуки, Ю. Безрученкова, Н. Венгерської [5]; доцільність застосування локальних продуктів доведено в працях M. Sarioglan, B. Deveci, B. Deveci, N. Şahin [6]. Проте не досить розкриті питання системного підходу до використання гастрономічного потенціалу регіонів України.

Відокремлення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Попри значну кількість досліджень, спрямованих на вивчення нематеріальної культурної спадщини, окремі аспекти розвитку гастрономічного потенціалу регіонів України залишаються не досить дослідженими. Зокрема, відсутній системний підхід до аналізу гастрономічної спадщини як ресурсу для регіонального розвитку, що включає інтеграцію локальних кулінарних традицій у туристичні продукти, розвиток гастротуризму та регіональних брендів.

Метою дослідження є формування науково обґрунтованих підходів до розвитку гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини регіонів України.

Виклад основного матеріалу дослідження. Розвиток гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини регіонів України вимагає системного підходу, що враховує історичні, культурні, соціальні та економічні аспекти. Аналіз традиційної української кухні свідчить про її значний потенціал у формуванні унікального туристичного продукту, здатного залучати як внутрішніх, так і міжнародних туристів [1]. Зокрема, регіональні гастрономічні особливості та кулінарні атракції можуть стати основою для створення гастрономічних маршрутів та фестивалів.

Визначення факторів, що впливають на розвиток гастрономічної спадщини, є важливим кроком для забезпечення ефективного управління цим унікальним ресурсом [7]. Розуміння впливу кожного з факторів дозво-

Таблиця 1

Фактори впливу на розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини

Фактори	Зміст факторів
Усвідомленість населенням культурної унікальності	Розуміння значення локальних кулінарних традицій як частини культурної ідентичності території.
Визнання та збереження гастрономічної спадщини	Захист та промоція гастрономічної спадщини на національному та глобальному рівнях.
Інтеграційні процеси	Інтеграція гастрономічної спадщини в економіку регіону.
Стратегування розвитку гастрономічної спадщини	Включення гастрономічної спадщини в регіональні стратегії та програми розвитку, а також у туристичні маршрути та пропозиції.
Співпраця стейкхолдерів	Колаборація між владою, бізнесом, освітніми установами, місцевими громадами, неформальними інституціями.
Інноваційні підходи до розвитку гастрономічної спадщини	Розвиток нових способів і методів збереження та промоції локальних кулінарних традицій.
Місцева підтримка	Активна участь місцевих жителів у збереженні та передачі знань про гастрономічну спадщину регіону.

Джерело: складено авторами на основі [2; 4; 5; 8].

ляє створювати цілісні стратегії розвитку, адаптовані до специфіки регіону. Такий підхід дає можливість посилити збереження кулінарних традицій та інтегрувати їх у сучасну економіку, розвивати туризм, підтримувати місцеві громади, а також підвищувати конкурентоспроможність регіонів. Фактори впливу на розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини систематизовано в таблиці 1.

Одним із важливих факторів розвитку гастрономічної спадщини є розуміння населенням важливості локальних кулінарних традицій як елементу культурної ідентичності території, що забезпечує збереження рецептів, автентичних технологій приготування та популяризацію унікальності регіону. Промоція та захист нематеріальної культурної спадщини є необхідними для її збереження на національному та глобальному рівнях, що включає законодавчу підтримку, внесення до переліку спадщини ЮНЕСКО та організацію заходів, спрямованих на популяризацію локальних страв. Важливим аспектом є інтеграція гастрономічної спадщини у регіональну економіку. Доцільно впроваджувати напрями розвитку гастрономічної спадщини в регіональні стратегії та програми, включаючи гастрономічні локації в туристичні маршрути. Колаборація між владою, бізнесом, освітніми установами, місцевими громадами та неформальними інституціями забезпечує комплексний підхід до збереження та розвитку гастрономічної спадщини. Використання сучасних технологій, таких як цифрові платформи, інноваційні методи промоції, організація гастрономічних фестивалів сприяє збереженню і популяризації традицій на новому рівні. Залучення місцевих жителів до збереження та передачі знань про гастрономічну спадщину є основою для її сталого розвитку. Розподіл основних елементів нематеріальної гастрономічної спадщини за туристичними макрорегіонами представлено на рис. 1.

Аналіз нематеріальної гастрономічної спадщини за туристичними макрорегіонами засвідчує найбільшу частку в Європейському макрорегіоні – 51%, що вказує на домінування культурних традицій і значний вплив на формування гастрономічної спадщини. Другою за величиною є частка Африканського макрорегіону, яка становить 17,6%, що свідчить про багатство й унікальність африканських кулінарних традицій. Азійсько-Тихоокеанський та Близькосхідний макрорегіони мають однакову частку – 11,8%, що відображає різноманіття і важливість цих регіонів у збереженні локальних гастрономічних традицій. Найменшу частку займає Американський макрорегіон – 7,8%, що може свідчити про порівняно молодшу кулінарну спадщину або її меншу представленість у загальному контексті нематеріальної спадщини.

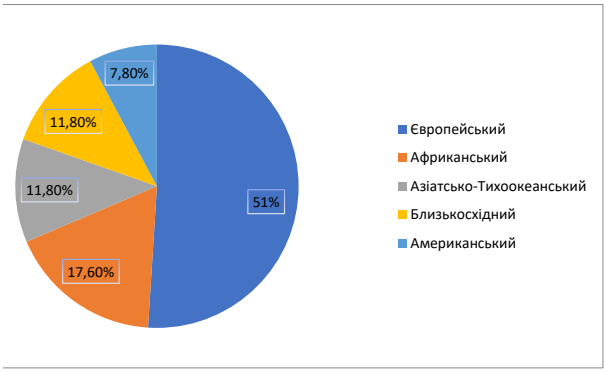

Рис. 1. Розподіл елементів нематеріальної гастрономічної спадщини за туристичними макрорегіонами [9]

Гастрономічні традиції є не лише частиною побуту, а й унікальним ресурсом для культурного розвитку, міжнародного обміну та туристичної привабливості. Вони сприяють соціальній згуртованості, економічному зростанню через популяризацію локальних продуктів і страв, а також підтримують екологічно сталий розвиток. Збереження цих традицій забезпечує передачу знань та цінностей майбутнім поколінням, дозволяючи їм пишатися своїм культурним надбанням та інтегрувати його у сучасний глобалізований світ. Приклади всесвітньої нематеріальної гастрономічної спадщини, яка охороняється ЮНЕСКО, систематизовано в таблиці 2.

Різноманітність гастрономічної спадщини, яку ЮНЕСКО взяла під охорону, підкреслює унікальність культурних традицій різних країн [4]. Зокрема, у 2022 році до списку було внесено «Український борщ» як

Таблиця 2

Приклади всесвітньої нематеріальної гастрономічної спадщини, яка охороняється ЮНЕСКО

Гастро-спадщина	Рік реєстрації	Країна походження	Опис
Страви та методи			
Український борщ	2022	Україна	Під охорону взято «Культуру приготування українського борщу»
Французький багет	2022	Франція	Присвоєно статус «Традиціям виготовлення багета та способу життя, який його оточує»
Долма	2017	Азербайджан	Виноградне листя з рисом чи фаршем, з тюркської мови «долдурма» – фарширований
Неаполітанська піца	2017	Італія	Внесено мистецтво неаполітанських піцайоло, яке передається поколінням
Узбецький і таджицький плов	2016	Узбекистан та Таджикистан	Популярний в Узбекистані, Таджикистані, Афганістані, Азербайджані, Казахстані, Туркменістані, Ірані і навіть Індії
Бельгійське пиво	2016	Бельгія	У країні є тисячі сортів пива та сотні пивоварень
Квері	2013	Грузія	Грузинський метод виготовлення вина у великих глеках без ручок
Турецька кава	2013	Туреччина	Традиція приготування і споживання кави з особливим способом заварювання
Хорватські пряники	2010	Хорватія	Хорватські ліцітари випікають на Різдво

Джерело: складено авторами на основі [8; 9; 10].

культуру приготування, що символізує національну ідентичність України [8; 9; 10]. Визнання таких елементів на міжнародному рівні сприяє популяризації локальних гастрономічних традицій та формуванню позитивного іміджу країни. Напрями розвитку гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини представлено на рис. 2.

Запропоновані напрями розвитку гастрономічного потенціалу сприяють збереженню та розвитку нематеріальної культурної спадщини України. Одним із важливим напрямів є розширення українського списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Внесення нових елементів до цього списку дозволяє підкреслити унікальність національних гастрономічних традицій на міжнародному рівні, посилює їхню культурну та туристичну значущість і стимулює державну та громадську підтримку для їхнього збереження. Проведення гастрономічних фестивалів та подій відіграє важливу роль у популяризації кулінарної спадщини, створюючи платформу для розвитку автентичних страв [5], залучення туристів та підтримки місцевих підприємців. Розвиток географічних зазначень дозволяє офіційно закріпити автентичність і походження певних продуктів чи страв, що підвищує їхню



Рис. 2. Напрями розвитку гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини України

Джерело: складено авторами.

конкурентоспроможність на внутрішньому та міжнародному ринках [11; 12]. Тематичні туристичні маршрути, спрямовані на інтеграцію гастрономічної спадщини в туристичний продукт, пропонують відвідувачам можливість ознайомитися з місцевими кулінарними традиціями, беручи участь у дегустаціях, майстер-класах і культурних заходах, пов'язаних із гастрономією. Екскурсії та навчальні програми сприяють підвищенню обізнаності про гастрономічну спадщину серед місцевого населення та туристів. Інформаційні кампанії, соціальні медіа, туристичні платформи і партнерства з медіа допомагають розширити знання про унікальні гастрономічні традиції України, залучаючи як внутрішніх, так і міжнародних відвідувачів. Усі ці напрями є взаємопов'язаними та разом формують комплексний підхід до збереження і розвитку гастрономічної спадщини як важливого ресурсу культурного, соціального та економічного розвитку України.

Проведені дослідження засвідчили, що потенційними об'єктами гастрономічної спадщини України, які могли б увійти до списку ЮНЕСКО, є унікальні кулінарні традиції, що відображають культурну ідентичність різних регіонів. Таких об'єктів у кожному регіоні є значна кількість. Прикладом потенційних географічних зазначень України є унікальні продукти та страви, що відображають культурну та природну ідентичність регіонів. Наприклад, «Світязький пончик», що відомий своїм автентичним рецептом та способом приготування, є кулінарним символом Волинського регіону. «Волинський мацик», традиційний м'ясний делікатес, що виготовлений за старовинними рецептами, демонструє унікальність локальних кулінарних традицій. «Пруцькі форелі», що вирощуються в чистих водах Карпатських річок, представляють високоякісний продукт, що тісно пов'язаний із природними ресурсами регіону, та багато інших. Такі продукти мають значний потенціал для підтримки локальних виробників та залучення туристів.

Висновки. Розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини регіонів України залежить від комплексу взаємопов'язаних факторів, до яких віднесено: усвідомленість населення про культурну унікальність, інтеграція гастрономічної спадщини в економіку та регіональні стратегії, активна співпраця стейкхолдерів і впровадження інноваційних підходів. Внесення елементів нематеріальної гастрономічної спадщини до списку ЮНЕСКО підкреслює їхню важливість як складника культурної ідентичності, соціальної згуртованості та історичної спадщини людства. Приклади з різних країн світу демонструють багатство та різноманітність кулінарних традицій, які не лише зберігають зв'язок із минулим, але і стимулюють туристичну привабливість, розвиток локальної економіки та міжнародний культурний обмін.

Запропоновані напрями розвитку гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини України визначають необхідність комплексного підходу до збереження, популяризації та інтеграції локальних кулінарних традицій у сучасну економіку та гостинність. Розширення списку спадщини ЮНЕСКО, проведення гастрономічних фестивалів, розвиток географічних зазначень, створення тематичних маршрутів та впровадження освітніх програм дозволяють зберегти автентичність та зробити її важливим ресурсом для залучення туристів, розвитку локальних громад та формування позитивного іміджу України на міжнародній арені, що підсилює національну ідентичність і сприяє сталому розвитку регіонів.

Література

1. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини від 06.03.2008 р. № 132-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69#Text.

2. Борисенко В., Борисенко М. Нематеріальна культурна спадщина українців (регіональний аналіз прояву). *Український географічний журнал*. 2022. № 2. С. 73–81. URL: https://ukrgeojournal.org.ua/uk/node/750.

3. Душар М. Гастрономічна спадщина Буковини: етнографічний аспект. *Народна творчість та етнологія*. 2022. 4 (396), С. 73–81. URL: https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/.

4. Мелько Л.Ф. Спадщина ЮНЕСКО у туризмі: порівняльний макрорегіональний аналіз. *Регіональний туризм: сучасні виклики та перспективи розвитку* : колективна монографія / В.Г. Алькема та ін. Київ : ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК». 2022. С. 283–330. URL: https://library.krok.edu.ua/media/library/category/statti/melko_0039.pdf.

5. Щука Г.П., Безрученков Ю.В., Венгерська Н.С. Автентична кухня як основа розвитку ринку гастрономічного туризму Закарпаття. *Економіка і регіон.* 2023. № 4 (91). С. 59–67. DOI: 10.26906/EiR.2023.4(91).3195.

6. Sarioglan M., Deveci B., Deveci B., Şahin N. Creating gastronomic product inventory a research: example of Edremite region. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 2022. 1599–1608. URL: https://www.joghat.org/uploads/2022-vol-5-issue-4-full-text-224.pdf.

7. Матвійчук Л., Лепкий М., Подоляк В. Аналіз формування гастрономічного бренду міста Луцька. *Товарознавчий вісник :* збірник наукових праць. 2022. Випуск 15, частина 2. Луцьк. С. 104–113. URL: https://c-bulletin.com.ua/web/uploads/pdf/Commodity_Bulletin_%E2%84%962_2022_Matviychuk.pdf.

8. Литовченко В. Чому український борщ має бути у списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: https://zn.ua/ukr/ART/chomu-ukrajinskij-borshch-maje-buti-u-spisku-nematerialnoji-kulturnoji-spadshchini-junesko.html.

9. Офіційний сайт нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: https://ich.unesco.org/en/home.

10. Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України. URL: https://uccs.org.ua/natsionalnyj-reiestr-obiektiv/.

11. Відомості Державного реєстру України назв місць походження та географічних зазначень походження товарів і прав на використання зареєстрованих кваліфікованих зазначень походження товарів. URL: https://ukrpatent.org/uk/articles/kzpt-uk.

12. Кронда О.Ю. Недобросовісна конкуренція щодо оманливого та неправомірного використання географічних зазаначень. *Юридичний науковий електронний журнал*. 2021. № 7. С. 88–91. URL: https://doi.org/10.32782/2524-0374/2021-7/21.

References

1. Konventsiia pro okhoronu nematerialnoi kulturnoi spadshchyny [Convention on the Protection of Intangible Cultural Heritage]: vid 06.03.2008. № 132-VI. Retrieved from: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69#Text.

2. Borysenko, V., & Borysenko, M. (2022). Nematerialna kulturna spadshchyna ukraintsiv (rehionalnyi analiz proiavu) [Intangible cultural heritage of Ukrainians (regional analysis of manifestation)]. *Ukrainskyi heohrafichnyi zhurnal*. № 2. P. 73–81. Retrieved from: https://ukrgeojournal.org.ua/uk/node/750.

3. Dushar, M. (2022.). Hastronomichna spadshchyna Bukovyny: etnohrafichnyi aspekt [Gastronomic heritage of Bukovyna]. *Narodna tvorchist ta etnolohiia*. 4 (396), p. 73–81. Retrieved from: https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/.

4. Melko, L.F. (2022). Spadshchyna YuNESKO u turyzmi [UNESCO heritage in tourism: a comparative macro-regional analysis]: porivnialnyi makrorehionalnyi analiz. Rehionalnyi turyzm: suchasni vyklyky ta perspektyvy rozvytku: kolektyvna monohrafiia / V.H. Alkema ta in. Kyiv: VNZ «Universytet ekonomiky ta prava «KROK». P. 283–330. Retrieved from: https://library.krok.edu.ua/media/library/category/statti/melko_0039.pdf.

5. Shchuka, H.P., Bezruchenkov, Yu.V., & Venherska, N.S. (2023). Avtentychna kukhnia yak osnova rozvytku rynku hastronomichnoho turyzmu Zakarpattia [Authentic cuisine as a basis for the development of the gastronomic tourism market of Transcarpathia]. *Ekonomika i rehion*. № 4 (91). P. 59–67. DOI: 10.26906/EiR.2023.4(91).3195.

6. Sarioglan. M., Deveci. B., Deveci. B., & Şahin. N. (2022). Creating gastronomic product inventory a research: example of Edremite region. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), p. 1599–1608. Retrieved from: https://www.joghat.org/uploads/2022-vol-5-issue-4-full-text-224.pdf.

7. Matviichuk, L., Lepkyi, M., & Podoliak, V. (2022). Analiz formuvannia hastronomichnoho brendu mista Lutska [Analysis of the formation of the gastronomic brand of the city of Lutsk]. *Tovaroznavchyi visnyk*: zbirnyk naukovykh prats. Vypusk 15, chastyna 2. Lutsk. P. 104–113. Retrieved from: http://tovvisnik.lutsk-ntu.com.ua/index.php/tovvisnik/issue/view/11.

8. Lytovchenko, V. Chomu ukrainskyi borshch maie buty u spysku nematerialnoi kulturnoi spadshchyny YuNESKO [Why Ukrainian borscht should be on the list of intangible cultural heritage]. Retrieved from: https://zn.ua/ukr/ART/chomu-ukrajinskij-borshch-maje-buti-u-spisku-nematerialnoji-kulturnoji-spadshchini-junesko.html.

9. Ofitsiinyi sait nematerialnoi kulturnoi spadshchyny UNESCO [The official site of the intangible cultural heritage of UNESCO]. Retrieved from: https://ich.unesco.org/en/home.

10. Natsionalnyi perelik elementiv nematerialnoi kulturnoi spadshchyny Ukrainy [National list of elements of intangible cultural heritage of Ukraine]. Retrieved from: https://uccs.org.ua/natsionalnyj-reiestr-obiektiv/.

11. Vidomosti Derzhavnoho reiestru Ukrainy nazv mists pokhodzhennia ta heohrafichnykh zaznachen pokhodzhennia tovariv i prav na vykorystannia zareiestrovanykh kvalifikovanykh zaznachen pokhodzhennia tovariv [Information of the State Register of Ukraine of names of places of origin and geographical indications of origin of goods and rights to use registered qualified indications of origin of goods]. Retrieved from: https://ukrpatent.org/uk/articles/kzpt-uk.

12. Kronda, O.Yu. (2021). Nedobrosovisna konkurentsiia shchodo omanlyvoho ta nepravomirnoho vykorystannia heohrafichnykh zaznachen [Unfair competition with regard to deceptive and improper use of geographical indications]. *Yurydychnyi naukovyi elektronnyi zhurnal*. № 7. P. 88–91. Retrieved from: https://doi.org/10.32782/2524-03 74/2021-7/21.