УДК 338.48 – 6:641/642

Басюк Дарія Іванівна,
доктор економічних наук, доцент
Національного університету харчових технологій, м. Київ, Україна,
e-mail: daruna.b@gmail.com

Примак Тетяна Юхимівна,
кандидат фізико-математичних наук, доцент
Національного університету харчових технологій, м. Київ, Україна,
e-mail: prymak17@yandex.ru

ГАСТРОНАЦІОНАЛІЗМ – ВИКЛИКИ І ПЕРСПЕКТИВИ ДЛЯ УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ

Мета. Метою статті є розробка пропозицій щодо популяризації національних гастрономічних традицій, в тому числі за допомогою гастрономічного туризму, на основі вивчення досвіду країн Європейського Союзу.

Методика. У статті розглянуто соціальні аспекти гастронаціоналізму як актуального тренду глобальної економіки і можливості його розвитку в українських реаліях, зокрема, в харчовій промисловості і в галузі гостинності та подорожей. На базі вивчення нормативно-правового регулювання захисту традиційних продуктів, аналізу практики захисту типових національних або регіональних продуктів, досліджено перспективи підтримки виробництва типових продуктів, що дає можливість використовувати природні речовини і енергію, створювати традиційні технологічні ланцюги, пристосовані до життя людини та природного оточення даної місцевості.

Результати. Незважаючи на наявність багатих національних традицій та визнане місце України як потужного виробника продуктів харчування, популяризації харчової національної ідентичності українців не приділялося достатньо уваги навіть у період незалежності. Проаналізовано сучасні підходи до формування гастронаціоналізму як політики захисту місцевих товаровиробників та як методу спеціального стимулювання об'єктів туристичного інтересу. Також описано особливості типових продуктів харчування в контексті якісного аналізу можливостей гастрономічного туризму.

Наукова новизна. Національні та регіональні продукти ніколи не розглядалися в якості унікальних та таких, чиї назви та технології виготовлення потребують захисту, а можливість їхнього використання для створення туристичних атракцій тільки починає визнаватися актуальною і потребує подальшого вивчення та розвитку, ґрунтуючись на досвіді країн Європейського Союзу. Особливо важливими ці завдання стають у світлі підписання Угоди про асоціацію з ЄС, де існує чітке нормативно-правове регулювання питань якості сільськогосподарської продукції та продуктів харчування.

Практична значимість. Запропоновано практичні заходи з розвитку гастрономічного туризму в Україні на основі використання національних кулінарних традицій, світового досвіду та європейських нормативів.

Ключові слова: гастронаціоналізм, гастрономічний туризм, типові продукти, географічне походження продуктів.

УДК 338.48 – 6:641/642

Басюк Дарья Ивановна,
доктор экономических наук, доцент
Национального университета пищевых технологий, г. Киев, Украина,
e-mail: daruna.b@gmail.com

Примак Татьяна Ефимовна,
кандидат физико-математических наук, доцент
Национального университета пищевых технологий, г. Киев, Украина,
e-mail: prymak17@yandex.ru

ГАСТРОНАЦИОНАЛИЗМ - ВЫЗОВЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ ДЛЯ УКРАИНСКОГО ТУРИЗМА

Цель. Целью статьи является разработка предложений по популяризации национальных гастрономических традиций, в том числе с помощью гастрономического туризма, на основе изучения опыта стран Европейского Союза**.**

Методика. В статье рассмотрены социальные аспекты гастронационализма как актуального тренда глобальной экономики и возможности его развития в украинских реалиях, в частности, в пищевой промышленности и в отрасли гостеприимства и путешествий. На базе изучения нормативно-правового регулирования защиты традиционных продуктов, анализа практики защиты типичных национальных или региональных продуктов, исследованы перспективы поддержки производства типичных продуктов, что дает возможность использовать природные вещества и энергию, создавать традиционные технологические цепочки, приспособленные к жизни человека и природного окружения данной местности.

Результаты. Несмотря на наличие богатых национальных традиций и признанное место Украины как мощного производителя продуктов питания, популяризации украинской пищевой национальной идентичности не уделялось достаточно внимания даже в период независимости. Проанализированы современные подходы к формированию гастронационализма как политики защиты местных товаропроизводителей и как метода специального стимулирования объектов туристического интереса. Также описаны особенности типичных продуктов питания в контексте качественного анализа возможностей гастрономического туризма.

Научная новизна. Национальные и региональные продукты никогда не рассматривались в качестве уникальных и таких, чьи названия и технологии изготовления нуждаются в защите, а возможность их использования для создания туристических достопримечательностей только начинает признаваться актуальной и требует дальнейшего изучения и развития, основываясь на опыте стран Европейского Союза. Особенно важными эти задачи становятся в свете подписания Соглашения об ассоциации с ЕС, где существует четкое нормативно-правовое регулирование вопросов качества сельскохозяйственной продукции и продуктов питания.

Практическая значимость. Предложены практические меры по развитию гастрономического туризма в Украине на основе использования национальных кулинарных традиций, мирового опыта и европейских нормативов.

Ключевые слова: гастронационализм, гастрономический туризм, типичные продукты, географическое происхождение продуктов.

UDC 338.48 – 6:641/642

Basyuk Dariya Ivanivna,
Doctor of Science in Economics, Professor
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine, e-mail: daruna.b@gmail.com

Prymak Tetyana Yukhymivna,
PhD in Physics and Mathematics, Associate professor
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine, e-mail: prymak17@yandex.ru

GASTRONATIONALISM - CHALLENGES AND PROSPECTS FOR UKRAINIAN TOURISM

The aim. The aim of the article is to develop proposals for promotion of the national gastronomic traditions, by means of gastronomic tourism as well, by studying the experience of the European Union countries.

Methods. The article is devoted to the social aspects of gastronationalism as the current trend of the global economy and the possibility of its development in the Ukrainian realities, particularly in the food industry and in the industry of hospitality and travel. Based on the study of legal regulation of the traditional products, analyzing the practice of protecting the typical national or regional products, the possibilities to support the production of standard products is investigated. Such support enables the use of natural substances and energy to create traditional process chains, adapted to the human life and the natural environment of the area.

Results. Despite the presence of rich national traditions and acknowledged Ukraine's place as a major food producer, Ukrainian food national identity was not given enough attention even in the period of independence. Modern approaches to the formation of gastronationalism as a protection policy of local commodities and as a method of the special incentives for tourist attractions are analyzed. Also the characteristics of typical foods in the context of a qualitative analysis of gastronomic tourism opportunities are described.

Scientific novelty. National and regional products never seen as unique and those whose names and production technology need protection. The possibility of their use for the creation of tourist attractions is only beginning now to be recognized as a relevant and requires further study and development, based on the experience of the European Union. These problems are particularly important due to the Association Agreement with the EU, where there is a clear legal regulation of quality of agricultural products and foodstuffs.

The practical importance. Practical measures to promote gastronomic tourism in Ukraine are proposed based on the use of national culinary traditions, world experience and European standards.

Keywords: gastronationalism, gastronomic tourism, typical products, the geographical origin of products.

Постановка проблеми. У сучасному світі набирає актуальності тенденція підкреслення національної ідентичності та позиціонування нації на міжнародному рівні за допомогою активної популяризації національних харчових практик і традицій. У сфері харчування переплітаються різні сторони життя того чи іншого етносу: економічні макро- і мікропроцеси, суспільне і приватне, елітарне і масове, офіційне і повсякденне. Крім того, їжа та харчові традиції виходять за рамки матеріальної культури і значним чином пов’язуються з духовною та ментальною сферою життя суспільства, співвідносяться з основними досягненнями в національному мистецтві, літературі, архітектурі, науці і техніці. Оскільки уявлення про національні харчові традиції змінюються в різні періоди часу, можна стверджувати, що вони віддзеркалюють домінуючий в даний історичний момент не тільки тип харчування, але й характер сприйняття і оцінки народом навколишнього середовища та свого місця в ньому, репрезентуючи міцний багатовекторний зв'язок між національною економікою, місцевою кухнею, національною ідентичністю і формуванням державної ідеології та політики. Тому гастронаціоналізм можна розглядати як відповідь сучасного суспільства на виклики часу і бажання зберегти власну культурну спадщину, а також вийти на більш високий рівень міжнародної присутності та впливу.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Портал української мови та культури СЛОВНИК.НЕТ. тлумачить націоналізм як ідеологію і політику в національному питанні, яка проповідує зверхність національних інтересів над загальнолюдськими, а також рух за збереження і та розвиток національних

традицій, культури, мови, літератури, мистецтва і т. ін.; патріотизм [1]. В політичному сенсі націоналізм трактується як ідеологія і напрямок політики, базовим принципом яких є теза про цінність нації як найвищої форми суспільної єдності та її первинності в державотворчому процесі [2]. Відповідно термін «гастрономічний націоналізм» або «гастронаціоналізм» позначає систему уявлень про національну кухню як видатне культурне досягнення нації, а також рух за популяризацію національних страв, традиційних продуктів і систем харчування в сучасному світі.

Як зазначає Е. Муркотт у статті «Їжа як вираз ідентичності», «ми використовуємо їжу і харчові звичаї для вираження національної ідентичності в силу схожості внутрішньої природи цих двох явищ [3]. Природа національної ідентичності пластична і модальна, а сфера харчування, якщо розглядати її як засіб комунікації, також надзвичайно гнучка і стосується багатьох сторін життя» [3;4]. Отже, їжа є частиною національної ідентичності, а також важливою частиною національної внутрішньої політики держави і міжнародних відносин.

Гастронаціоналізм в багатьох країнах почав формуватися в другій половині 1980-тих років. Це було викликано з одного боку посиленням процесів глобалізації, поширенням ідей космополітизму в усьому світі, а з іншого - переоцінкою і переосмисленням ціннісного ставлення до національних традицій і автентичної культури в цілому, та до національної їжі зокрема. Наукову дослідження в цьому напрямку проводили А. Муркотт, М. Осетрова, О. Мінц, А .Тосато, С. Кац. Д. Локи, В. Обусіна та ін.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Незважаючи на наявність багатих національних традицій та визнане місце України як потужного виробника продуктів харчування, популяризації харчової національної ідентичності українців не приділялося достатньо уваги навіть у період незалежності. Національні та регіональні продукти ніколи не розглядалися в якості унікальних та таких, чиї назви та технології виготовлення потребують захисту, а можливість їхнього використання для створення туристичних атракцій тільки починає визнаватися актуальною і потребує подальшого вивчення та розвитку, ґрунтуючись на досвіді країн Європейського Союзу. Особливо важливими ці завдання стають у світлі підписання Угоди про асоціацію з ЄС, де існує чітке нормативно-правове регулювання питань якості сільськогосподарської продукції та продуктів харчування.

Формулювання цілей статті. Метою статті є розробка пропозицій щодо популяризації національних гастрономічних традицій, в тому числі за допомогою гастрономічного туризму, на основі вивчення досвіду країн Європейського Союзу.

Виклад основного матеріалу. Нормативно-правовий захист географічних назв був поширений на продукти харчування та іншу сільськогосподарську продукцію з 1992 р. На законодавчому рівні були захищені назви вин, сирів, шинки, ковбаси, морепродуктів, оливок, оливкової

олії, пива, бальзамічного оцту і навіть регіональних хлібів, фруктів, сирого м'яса і овочів. Такі назви продуктів і напоїв, як горгонзола, пармезан, п'яве, азіаго, камамбер, херве, коньяк, арманьяк і шампанське та інші можуть бути використані тільки тоді, коли продукцію виготовлено у відповідному регіоні за традиційною технологією. Наприклад, для того, щоб кваліфікувати сир як рокфор, сир повинен бути зроблений з молока певної породи овець і витриманий в природних печерах поблизу міста Рокфор-сюр-Сульзон в регіоні Франції Аверон, де поширена колонія грибка Penicillium roqueforti, який росте в цих печерах.

У всьому світі використовується система назв, контрольованих за походженням. Вона була започаткована у Франції перш за все для контролю якості вин щодо визначення конкретної території вирощування винограду (Appellation), відповідно продукт, вирощений і виготовлений на певній території має маркування AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), яке використовується у Франції. Аналогічно система маркування Denominazione di Origine Controllata (DOC) використовується в Італії, Denominação de Origem Controlada (DOC) - в Португалії, Denominación de Origem (DO) - в Іспанії, Denumire de Origine controlată (DOC) – в Румунії.

На початку 2013 р. у країнах ЄС вступило в дію нове Положення Європейського парламенту і Ради Європи від 21 листопада 2012 року № 1151/2012 про схеми контролю якості сільськогосподарської продукції та продуктів харчування. Воно здійснює регулювання контролю якості сільськогосподарської продукції та продовольчих товарів в рамках країн ЄС і поступово поширюється в міжнародному масштабі за допомогою двосторонніх угод між ЄС і країнами, що не входять в ЄС [7]. У преамбулі до Положення визначено перелік цілей для режимів захисту і заохочення якості сільськогосподарської продукції. Зокрема:

- просування продуктів із специфічними характеристиками, особливо тих, які виробляються у менш сприятливих або сільських районах;
- збільшення доходів фермерів, в обмін на реальні зусилля щодо поліпшення якості;
- збереження населення в сільській місцевості;
- надання ясної і вичерпної інформації для споживачів про походження товару.

Для захисту якості продуктів, що пов’язані з територією його походження та традиційними технологіями, використовуються три системи сертифікації:

- PDO (Protected Designation of Origin) - продукт, пов'язаний з його територією; охоплює сільськогосподарські продукти і харчові продукти, які виробляються, обробляються і підготовляються даної географічної області, використовуючи визнані ноу-хау;
- PGI (Protected Geographical Indication) - захищене географічне походження продукту; охоплює сільськогосподарські продукти і харчові продукти, тісно пов'язані з географічним регіоном. Як мінімум, один з

етапів виробництва, переробки або підготовки продукту відбувається в цьому регіоні;

- TSG (Traditional Speciality Guaranteed) - традиційність продукту гарантована, продукт підкреслює традиційну особливість, або в композиції, або в способі та засобі виробництва [7;8].

Для того, щоб претендувати на PDO, продукт повинен володіти якостями і характеристиками, які є по суті пов’язаними з регіоном свого виробництва: він також має бути отриманим, обробленим та підготовленим до торгівельної мережі виключно в цьому регіоні.

Вимоги для продуктів PGI є менш суворими; захищене географічне походження є ім'ям області, певної місцевості або населеного пункту або, у виняткових випадках, назвою країни, що використовується в якості опису сільськогосподарської продукції або продукту харчування. Тобто продукт, маркований PGI:

- походить, вирощений, виготовлений у певній визначеній зоні, місці, населеному пункті або країні,
- має певну якість, ділову репутацію або інші характеристики виробництва, що співвідноситься з його географічним походженням,
- його виробництво, обробка або підготовка відбувається в межах певної географічної зони.

Іншими словами, щоб отримати статус PGI, весь продукт або його складові повинен бути традиційно або щонайменше частково виготовлений (отриманий, оброблений або вироблений) в межах певної області, що таким чином забезпечує його унікальні властивості, відповідність хорошій репутації продукту з даного регіону (а не об'єктивно різних характеристик). Також будь-яка з стадій виробництва, переробки та підготовки продукту може мати місце в межах регіону. Для того, щоб претендувати на маркування TSG продукт харчування повинен мати "специфічний характер" і/або його сировина, спосіб виробництва або переробки повинні бути традиційними. Відповідно до статті 3 Правил 1151/12, "специфічний характер" визначається як "сукупність характерних ознак виробництва, які чітко відрізняють продукт від інших подібних продуктів тієї ж категорії", а поняття "традиційний" трактується як "перевірений використанням на внутрішньому ринку протягом періоду, що дозволяє передавати технологію між поколіннями; цей період повинен бути не менше 30 років". Тобто для того, щоб продукт був зареєстрований за схемою TSG, він повинен виготовлятись за сталою технологією у певній місцевості. TSG створює виняткове право над зареєстрованим найменуванням продукту і використовується у випадках традиційного позначення для конкретного продукту або щоб визначити традиційний характер або специфічний характер продукту. Відповідно, зареєстрована назва продукту може бути використана тільки для тих виробників, які задовольняють вимогам стандарту зареєстрованого специфічного методу виробництва продукції.

"Юридична функція TSG засвідчує, що конкретний сільськогосподарський продукт об'єктивно має специфічні властивості, які

відрізняють його від всіх інших в своїй категорії, і що його сировина, склад або метод виробництва сталі протягом як мінімум 30 років. Таким чином, харчові деномінації TSG є зареєстрованими торговими знаками з відмітними функціями." [7]

Зазначимо, що у багатьох випадках система ЄС щодо контролю якості PDO / PGI / TSG працює паралельно з національними системами конкретної країни, а в деяких випадках - підпорядковується національному законодавству.

Для України зміна вектору в дискурсі національної їжі і розширення області її символічних значень, вивчення та популяризація національних гастрономічних традицій є результатом глибоких змін в національній самосвідомості, усвідомленні своєї культури і ширше – захисті національних інтересів та розбудові економічної та культурної політики.

Аналізуючи економічний вектор гастронаціоналізму, перш за все відмітимо його вплив на збалансування політики продовольчої безпеки. Як зазначають фахівці, задоволення потреб населення у продовольстві в Україні здійснюється в основному за рахунок продукції вітчизняного виробництва, разом з тим за певними позиціями спостерігається значна імпортозалежність.

Як видно з таблиці 1, найбільш уразливими позиціями є «риба та рибопродукти», «плоди, ягоди та виноград», «олія рослинна всіх видів», частка імпорту за цими групами складає відповідно 71,1%, 49,1%, 39,1% відповідно при 30-ти відсотковому бар’єрі даного індикатора. Також можна відмітити зростання імпортозалежності за такими групами продовольчих товарів як «м'ясо і м’ясопродукти», «молоко і молокопродукти» і навіть «хліб і хлібопродукти». Також можна відзначити зростання імпорту вин та інших алкогольних напоїв.

Таким чином, можна констатувати досить високу імпортозалежність українського ринку продовольчих товарів та актуальність заходів підтримки національних товаровиробників на усіх рівнях, в тому числі дрібних підприємців у фермерських та підсобних господарствах, що виготовляють унікальні традиційні продукти.

Проблема виготовлення та споживання традиційних продуктів харчування є сьогодні дуже важливою та актуальною за своїм впливом на здоров’я нації. Велика частина харчових продуктів, що пропонується українському споживачеві на полицях супермаркетів, виготовлена за кордоном, не відповідає стандартам якості та безпеки, і тому загрожує здоров’ю та життю людини, та негативно впливає на стан оточуючого середовища. Підтримка виробництва типових продуктів дає можливість використовувати природні речовини і енергію, створювати традиційні технологічні ланцюги, пристосовані до життя людини та природного оточення даної місцевості, що дає мінімум шкідливих наслідків.

Таблиця 1

Імпортозалежність продовольчого ринку України за групами продовольчих товарів

№	Продукти споживання	Імпорт продуктів у 2014 році у перерахунку на основний продукт(за даними Держстату)	Ємність внутрішнього ринку у 2014 році (за даними Держстату)	Відсоток імпортозалежності, %			
				2014 р.	Довідково:		
					2013 р.	2012 р.	2011 р.
1.	Хліб і хлібопродукти (у перерахунку на борошно)	130	6264	2,0	2,4	2,8	1,7
2.	М'ясо і м'ясопродукти	201	2325	8,6	13,0	17,1	10,4
3.	Молоко і молокопродукти	357	9581	3,7	5,5	4,2	2,7
4.	Риба і рибопродукти	361	479	75,4	73,0	71,1	66,7
5.	Яйця (млн. шт.)	7	771	0,9	0,6	0,5	0,4
6.	Овочі та баштанні	225	7019	3,2	3,2	2,9	3,8
7.	Плоди, ягоди та виноград	856	2249	38,1	45,8	48,1	48,3
8.	Картопля	40	6061	0,7	0,4	0,4	0,6
9.	Цукор	7	1559	0,4	0,7	0,6	15,3
10.	Олія рослинна всіх видів	223	561	39,8	49,0	39,1	39,8
11.	Олія соняшникова	1	500	0,2	0,2	0,2	0,2

Джерело: [5]

Сьогодні, за даними академіка НААНУ О.Шпичака, в особистих селянських господарствах та фермерських підприємствах виробляють близько 80% молока, 95% картоплі, 80 % овочів, 50 % м'яса та фруктів з досить високими показниками якості та екологічної безпеки [6].

Тому державна підтримка повинна бути спрямована на виробництво типових продуктів, яка створена в екологічно безпечному середовищі без хімічно синтезованих препаратів та з дотриманням традиційних способів і технологій. На нашу думку, типовими можуть називатись продукти виробництво яких здійснюється локально у певному регіоні кустарним методом за традиційними рецептурами з використанням натуральної сировини. Серед переваг типових продуктів можна зазначити:

- типові продукти виготовляються в конкретному регіоні, в унікальному природно-географічному середовищі (рельєф, клімат, температурний та водний режим) з місцевої сировини, завдяки чому мають унікальні органолептичні властивості;
- типові продукти мають властивість позитивно впливати на організм людини та поліпшувати стан здоров'я за рахунок високої якості та корисності;
- завдяки традиційним технологіям переробки типові продукти зберігають свою безпечність, натуральний склад, поживні властивості,

смакові якості, не містять синтетичних ароматизаторів, консервантів, харчових добавок та пакуються в натуральні матеріали;
- типові продукти не містять генетично-модифікованих організмів та речовин;
- типові продукти безпечні для навколишнього середовища, їх виготовлення та вживання позитивно впливає на відновлення природної рівноваги, що в свою чергу сприяє збереженню навколишнього середовища;
- типові продукти безпечні для людини, бо вирощуються за традиційними технологіями без використання отрутохімікатів, мінеральних добрив синтетичного походження, тощо; для живлення ґрунтів та рослин використовуються органічні добрива, або ефективна сівозміна;
- при вигодовуванні худоби не застосовують неорганічні корми, стимулятори росту, гормони і антибіотики, тварини утримуються в умовах близьких до природних, з вільним доступом до сонця і свіжого повітря; при лікуванні застосовуються гомеопатичні препарати, профілактичні заходи.

Недоліками типових продуктів є:
- типові продукти можна придбати зазвичай лише у певному регіоні, у обмеженої кількості виробників, вони пропонуються для продажу у невеликих обсягах;
- типові продукти мають вищі ціни, в порівнянні з тими, що виготовлені за виробничими технологіями, і потребують значно більшого використання людської праці;
- типові продукти швидше псуються, частіше вражаються шкідниками, оскільки не мають хімічного захисту;
- продуктивність виробництва типових продуктів харчування не є високою, оскільки не застосовуються сучасні технології.

Зауважимо, що типові продукти можуть бути органічними, але науково обґрунтований висновок про це повинен надати орган сертифікації. Разом з тим, типові продукти є елементом національної культурної спадщини і повинно активно використовуватись і пропагуватись у сучасному харчуванні.

Покращити стан формування громадської думки щодо правильного і здорового харчування на основі типових продовольчих продуктів, що виробляються в Україні національними виробниками, фермерськими та підсобними господарствами, забезпечити об’єктивну оцінку реальної харчової якості продуктів, виховати смак до натуральної і корисної їжі, яка типова для України, допоможе популяризація національних гастрономічних традицій України з активним включенням в цей процес засобів масової інформації, соціальних мереж та органів державної влади.

Досвід країн світу свідчить про великий потенціал вивчення та популяризації національних гастрономічних традицій за допомогою гастрономічного туризму. В Європейському Союзі виробництво і споживання продуктів харчування, харчова поведінка і традиції розглядаються як

важливий аспект соціальної та економічної політики. Зокрема, у діяльності Всесвітньої туристичної організації, Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму, Європейської комісії EDEN, Міжнародної федерації з органічного сільськогосподарського руху, значної уваги надають принципам взаємодії конструкцій часу, середовища, екологічної безпеки та національних традицій харчування.

Зокрема, в Італії виробництво національних типових продуктів є предметом державної опіки і підтримки, суворо регламентуються вимоги до якості продуктів харчування та напоїв, що несуть відбиток національної ідентифікації (прошутто, оливкова олія, сири та вина). Для ознайомлення з ними у країні функціонує понад 130 винно- гастрономічних маршрутів, які так і називаються: STRADA DEL VINO E DELL'OLIO, STRADA DEL VINI CHIANTI CLASSICO, STRADA DEL VINO COLLI DEL TRASIMENO, STRADA DEL VINI DEL CANTICO та інші.

Значний вплив має включення гастрономічних об'єктів до туристичних атракцій та маршрутів. До прикладу, в Японії «кулінарний туризм» зайняв почесне місце серед інших видів розваг. Популярність цього хобі в основному пов'язана з двома факторами: стиранням культурних відмінностей між внутрішніми районами країни, і боротьбою регіонів, які перебувають за межами великих міст, за прибуток а також поширенням нової парадигми їжі, що отримала назву гототі - пошук найкращих делікатесів в кожному регіоні країни. У сьогоднішній Японії споживання їжі стало свого роду елементом популярної культури, і пошук нових делікатесів перетворився в загальнонаціональне хобі. В результаті протягом 20 років концепція унікальних місцевих смаків на більшій частині території країни є фактором туристичної та інвестиційної привабливості території.

В Україні розроблено унікальні еногастрономічні тури по Закарпаттю, Галичині, Буковині. Особливо привабливими для туристів є відвідання дегустацій та фестивалів вина, кави та шоколаду, баношу, борщу, дерунів, галушок, вареників, свинини, юшки, сиру, кавунів, які протягом року відбуваються у різних регіонах держави. Регіональними брендами можуть стати херсонські кавуни, ніжинські огірки, полтавські галушки, мелітопольські черешні, львівський шоколад тощо.

Висновки. З метою популяризації національних гастрономічних традицій є доречним розпочати національний проект «Смачна Україна», в рамках якого створити Національний реєстр типових продуктів, страв та етноресторанів, які б пропонували страви національної кухні, гастрономічний путівник українськими регіонами, календар гастрономічних фестивалів, започаткувати семінари, конференції, майстер - класи з вивчення національних гастрономічних традицій для науковців та практиків, створити тематичний сайт.

Місцеві органи влади та органи місцевого самоврядування повинні підтримувати виробництво типових продуктів у регіоні та створення об'єктів гастрономічного туризму - етноресторанів, дегустаційних залів, музеїв

гастрономії, етнічних селищ та містечок а також спеціалізованих атракційних заходів та винних та гастрономічних екскурсійних маршрутів, що будуть сприяти конкурентоспроможності місцевого туристичного продукту, підвищенню туристичної привабливості регіону та популяризації вітчизняних виробників продуктів і напоїв.

Таким чином, національний еногастрономічний туризм повинен стати важливим елементом національної політики та національного туристичного продукту.

Список використаних джерел:

1. СЛОВНИК.НЕТ - Великий тлумачний словник сучасної української мови онлайн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://links.i.ua/site/2054786703?p=1. – Назва з екрану.
2. Політологічний енциклопедичний словник / уклад.: [Л. М. Герасіна, В. Л. Погрібна, І. О. Поліщук та ін.] ; за ред. М. П. Требіна – Х. : Право, 2015. – 816 с.
3. Murcott A. Food as an Expression of Identity / A. Murcott // The Future of the Nation State: Essays on cultural pluralism and political integration; ed. By S. Gustavsson and L.Lewin. - London: Routledge, 1996. - p.69.
4. Осетрова М.Е. Национальная кухня и корейский национализм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://koryo-saram.ru/m-e-osetrova-natsionalnaya-kuhnya-i-korejskij-natsionalizm.
5. Звіт про стан продовольчої безпеки у 2014 році [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.me.gov.ua / Documents/Download ?id=c06d7392. – Назва з екрану.
6. Сіднєва Ж.К., Рибачук-Ярова Т. В. Проблеми якості і безпечності харчових продуктів в контексті забезпечення продовольчої безпеки [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/15763/1/4.problemu.pdf
7. Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs // Official Journal L 343, 14.12.2012, p. 1–29.
8. Geographical indications and traditional specialities [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm. – Назва з екрану.
9. Mintz S. Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Power, and the Past / S. Mintz. -Boston: Beacon Press, 1996. - 104 p.
10. Katz S. Encyclopedia of Food and Culture / S. Katz, W. Weaver. - New York: Scribner, 2003. - p.550-551.
11. Tosato A. The Protection of Traditional Foods in the EU: Traditional Specialities Guaranteed / A. Tosato // European Law Journal. -2013. - № 19 (4). - p.545–576.
12. Басюк Д.І. Теоретичні і прикладні основи формування дестинацій винного туризму: монографія. / Д. І. Басюк. – Кам'янець-Подільський, 2014. – 272с.

Список использованных источников:

1. СЛОВНИК.НЕТ – Большой толковый словарь современного украинского языка онлайн [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://links.i.ua/site/2054786703?p=1. – Название с экрана.
2. Политологический энциклопедический словарь / состав.: [Л. М. Герасина, В. Л. Погрибна, І.О. Полищук и др.] ; Под ред. М. П. Требина. – Х . :Право, 2015. – 816 с.
3. Murcott A. Food as an Expression of Identity / A. Murcott // The Future of the Nation State: Essays on cultural pluralism and political integration; ed. By S. Gustavsson and L.Lewin. - London: Routledge, 1996. - p.69.
4. Осетрова М.Е. Национальная кухня и корейский национализм [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://koryo-saram.ru/m-e-osetrova-natsionalnaya-kuhnya-i-korejskij-natsionalizm/.
5. Отчет о состоянии продовольственной безопасности в 2014 году [Электронный ресурс]. - Режим доступа: //www.me.gov.ua / Documents/Download ?id=c06d7392. – Название с экрана.
6. Сиднева Ж.К., Рыбачук-Яровая Т. В. Проблемы качества и безопасности пищевых продуктов в контексте обеспечения продовольственной безопасности [Электронный ресурс]. - Режим доступу: http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/15763/1/4.problemu.pdf.

7. Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs // Official Journal L 343, 14.12.2012, p. 1–29.
8. Geographical indications and traditional specialities [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm. – Название с экрана.
9. Mintz S. Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Power, and the Past / S. Mintz. -Boston: Beacon Press, 1996. - 104 p.
10. Katz S. Encyclopedia of Food and Culture / S. Katz, W. Weaver. - New York: Scribner, 2003. - p.550-551.
11. Tosato A. The Protection of Traditional Foods in the EU: Traditional Specialities Guaranteed / A. Tosato // European Law Journal. -2013. - № 19 (4). - p.545–576.
12. Басюк Д.И. Теоретические и прикладные основы формирования дестинаций винного туризма: монография. / Д. И. Басюк. – Камянец-Подольський, 2014. – 272с.

References:

1. SLOVNYK.NET - Big Dictionary of Modern Ukrainian online. [Electronic resource]. - Access mode: http://links.i.ua/site/2054786703?p=1. - Title screen. (Ukrainian)
2. Political Science Encyclopedic Dictionary / Ed: [L. M. Herasina, V.L. Pohribna, I.A. Polishchuk et al.] ; Ed. M.P. Trebina. – Kh . : Law, 2015. – 816 p.(Ukrainian)
3. Murcott A. Food as an Expression of Identity / A. Murcott // The Future of the Nation State: Essays on cultural pluralism and political integration; ed. By S. Gustavsson and L.Lewin. - London: Routledge, 1996. - p.69.
4. Osetrova M.E. Ethnic cuisine and Korean nationalism. [Electronic resource]. - Access mode: http://koryo-saram.ru/m-e-osetrova-natsionalnaya-kuhnya-i-korejskij-natsionalizm.(Russian)
5. Report on Food Security in 2014. [Electronic resource]. - Access mode: www.me.gov.ua/Documents/Download ?id=c06d7392. - Title screen. (Ukrainian)
6. Sidnyeva Zh.K., Rybachuk-Yarova T.V. Issues of quality and food safety in the context of food security. [Electronic resource]. - Access mode: http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/15763/1/4.problemu.pdf (Ukrainian)
7. Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs // Official Journal L 343, 14.12.2012, p. 1–29.
8. Geographical indications and traditional specialities. [Electronic resource]. - Access mode: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm. - Title screen.
9. Mintz S. Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Power, and the Past / S. Mintz. -Boston: Beacon Press, 1996. - 104 p.
10. Katz S. Encyclopedia of Food and Culture / S. Katz, W. Weaver. - New York: Scribner, 2003. - p.550-551.
11. Tosato A. The Protection of Traditional Foods in the EU: Traditional Specialities Guaranteed / A. Tosato // European Law Journal. -2013. - № 19 (4). - p.545–576.
12. Basyuk D.I. Theoretical and applied guidelines for the development of wine tourism destinations: monograph. / D. I. Basyuk. – Kamenets-Podilskiy, 2014. – 272p. (Ukrainian)