



Всім відомо, що сировиною для виробництва шоколаду служать какао-боби. Смак і якість шоколаду повністю залежать від цих дивних зерен. Вічнозелене дерево какао здобуло ботанічну назву *Theobroma cacao*, що в перекладі з латини означає «їжа богів».

Виростають какао дерева в основному в тропічних лісах Південної Америки, Західної Африки, Австралії та деяких островах Південно-Східної Азії.

Плоди шоколадного дерева отримали широке застосування у харчовій промисловості: самий цінний і важливий продукт їх переробки – масло какао, яке використовують як основу виробництва всіх видів шоколаду. Сухі залишки, одержані після переробки плодів, використовують для приготування популярного однойменного напою – какао. Чималу частку в застосуванні какао-бобів займають фармакологічні компанії, виробники парфумерії.

Але, як відомо, для отримання високоякісної продукції необхідно використовувати максимально якісну вихідну сировину. Гарантувати високу якість какао-бобів, що виготовляються на відповідних фермах, покликаний міжнародний стандарт **ISO 2451:2017 "Какао-боби. Специфікація і вимоги до якості"**, який був нещодавно оновлений.

Текст документу містить вимоги до класифікації, відбору проб, методів випробувань, пакування та маркування какао-бобів з додатковими рекомендаціями, пов'язаними зі зберіганням і дезінсекцією. Документ охоплює всі аспекти цієї продукції: від розміру і кольору, до вмісту вологи, підготовки і класифікації бобів.

Стандарт був оновлений з метою узгодження термінології, вимог і оцінки якості какао-бобів, оптимізації зусиль і скорочення часу, необхідного для ефективного тестування такої продукції, а також сприяння подальшому полегшенню міжнародної торгівлі.

Крім того, фахівці Міжнародної організації з стандартизації (ISO) у співпраці з колегами з Європейського комітету зі стандартизації (CEN) ведуть розробку серії стандартів **ISO 34101 "Стале та відстежуване какао"**

, яка буде складатися з чотирьох частин. Ця серія охоплюватиме системи управління сталістю, ефективність виробництва, простежуваність і сертифікацію какао.