

Какао-боби - основний інгредієнт однієї з найулюбленіших ласощів у світі: шоколаду. Але вирощування цієї сільськогосподарської культури є досить непростим завданням. Крім того, ця культура вирощується головним чином на дрібних фермах в регіонах без необхідного рівня інфраструктури та з поганими умовами життя робітників, що ускладнює забезпечення екологічної та соціальної стійкості процесу виробництва.

Нещодавно Міжнародна організація з стандартизації (ISO) опублікувала першістандарти **нової серії ISO 34101** на тему стійкості і простежуваності какао, які забезпечать цінний інструментарій для підтримки фермерів на шляху до процвітання і стабільності.

Серія стандартів ISO 34101, розроблена зацікавленими сторонами з усіх секторів какао-індустрії, в тому числі представників країн, де вирощується какао, і ринків, на яких воно споживається, покликана стимулювати професіоналізацію вирощування какао-бобів, сприяючи тим самим підвищенню рівня життя фермерів і поліпшенню умов праці. Вона охоплює організаційні, економічні, соціальні та екологічні аспекти вирощування какао-бобів, а також містить суворі вимоги до простежуваності, забезпечуючи більшу ясність щодо стійкості використовуваного какао. Серія стандартів ISO 34101 включає наступні документи:

- **ISO 34101-1:2019 "Сталий і простежується какао - Частина 1: Вимоги до систем менеджменту стійкості какао";**
- **ISO 34101-2:2019 "Сталий і простежується какао - Частина 2: Вимоги до ефективності (пов'язані з економічними, соціальними та екологічними аспектами)";**
- **ISO 34101-3:2019 "Сталий і простежується какао - Частина 3: Вимоги до простежуваності";**
- **ISO 34101-4:2019 "Сталий і простежується какао - Частина 4: Вимоги до схем сертифікації".**