

Grenko-sladka čokolada

Resnica v ozadju mednarodne industrije čokolade

Povzetek študije



Kazalo

1. Od kakava do čokolade – osnovni podatki	3
2. Ekonomija dobavne verige kakava: koristi le za izbrane	6
3. Družbeni in okoljski izzivi v proizvodnji kakava	8
4. Kaj lahko narediš sam kot državljan in potrošnik	14
5. Zahteve do trgovskih verig	15
6. Certificiran kakav in preverjanje oznak.....	16

Izdajatelj: Südwind, Laudongasse 40, 1080 Dunaj in Focus, Maurerjeva 7, 1000 Ljubljana

Kraj izdaje: Ljubljana, Innsbruck, 2016

Vsebina: Caroline Sommeregger (Südwind), Martin Wildenberg (GLOBAL 2000)

Prevod: Focus, društvo za sonaraven razvoj

Lektura: Tadej Turnšek

Fotografije: © Martin Wildenberg/GLOBAL 2000 (naslovnica, str. 6, št.

1, 3, 4, 7 in 8; str.12); © Caroline Sommeregger/Südwind (str. 6, št. 5 in 6; str. 11, št.14);

delavci pri obiranju kakava (str.6, št.2): ©Samuel Boateng/laif/picturedesk.com; otroci (str.10): © Daniel

Rosenthal/laif/picturedesk.com.

Oblikovanje: Augustin medien&design, Zirl/ Focus

Povzetek. Celotna študija je objavljena na www.supplychainge.org.

Kontakt: caroline.sommeregger@suedwind.at, martin.wildenberg@global2000.at, marjeta@focus.si.



Dokument je nastal s podporo Evropske unije v okviru projekta *Supply Cha!nge*. Njegova vsebina je izključna odgovornost organizacij Südwind, GLOBAL 2000 in društva Focus ter v nobenem pogledu ne odraža stališč Evropske unije.

Grenko-sladka čokolada

Resnica v ozadju mednarodne industrije čokolade

Proizvodnja in prodaja hrane in pijače ustvarjata milijarde evrov prihodkov po vsem svetu. Korporacije, ki proizvajajo velike količine prehrambnih izdelkov, v zadnjem času pa tudi prodajalci na drobno, nadzirajo trg ter ustvarijo največji delež prihodkov. Ko pa bi te korporacije morale prevzeti odgovornost za delavske pogoje in okolje vzdolž dobavne verige, poudarjajo, da nimajo nobenih pravnih obveznosti.

To poročilo odstira ozadje mednarodne industrije čokolade. Razkriva veliko neuravnoteženost v sektorju ter okoljske in socialne izzive, s katerimi se soočajo proizvajalci kakava. Poročilo se osredotoča na območje Zahodne Afrike – Gano, Slonokoščeno obalo in Kamerun – od koder izvira največ kakava na evropskem trgu. Obravnava najpomembnejše faze v dobavni verigi čokolade, pri čemer se osredotoča na najvplivnejše akterje, trgovske verige, pa tudi na najbolj ranljive skupine: pridelovalce kakava, (migrantske) delavce, otroke in še posebej ženske. Poročilo se zaključuje z zahtevami do različnih akterjev in oblikovalcev politik ter priporočili za končne potrošnike, vključno s preverjanjem oznak.

Poročilo temelji na raziskavah v okviru kampanje Za pravično čokolado (*Make chocolate fair!*), na poročilih *Cocoa Barometer* iz let 2012 in 2015, na poročilu *Vrzeli pravičnosti (The Fairness gap report)* Foruma za delavske pravice iz 2014 ter na drugih znanstvenih virih.

Obstoječi podatki in nove ugotovitve, predstavljene v poročilu, temeljijo na tekočih kvalitativnih in kvantitativnih raziskavah v Gani in Kamerunu v letih 2015 in 2016, ki jih izvajata Liga okoljskih novinarjev iz Gane in Fakulteta za kmetijske znanosti Univerze v Dcshangu (Kamerun), partnerja v projektu *Supply Cha!nge – za pravične trgovske verige (Supply Cha!nge – Make Supermarkets Fair)*. Poleg tega sta organizaciji Südwind in Global 2000 iz Avstrije novembra 2015 opravili terenske raziskave v Gani in Kamerunu.

1. Od kakava do čokolade – osnovni podatki

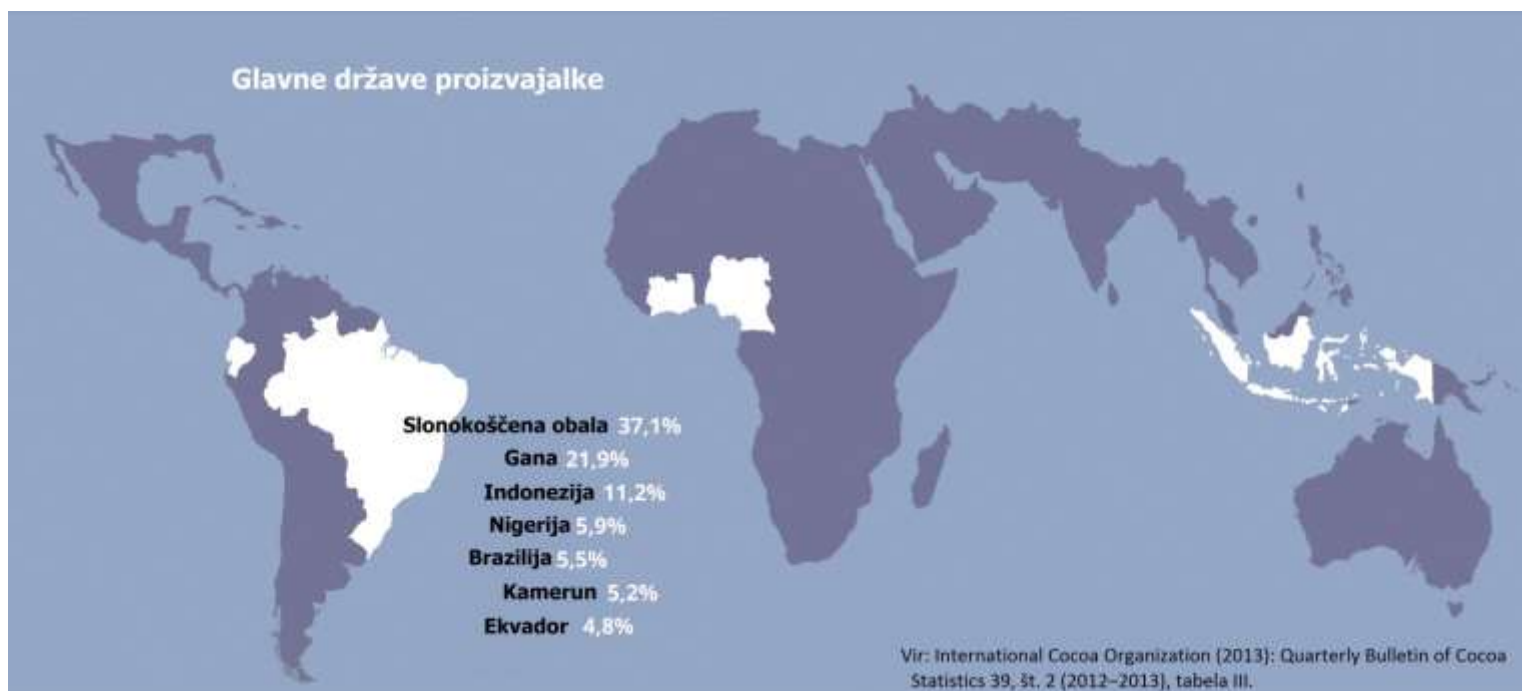
Naraščajoča želja po sladkih razvajanjih: povpraševanje in ponudba

Čokolada je ena najbolj priljubljenih sladic na svetu, zato je postala izdelek množične potrošnje: povprečen Evropejec in prebivalec ZDA na leto poje več kot 5,2 kilograma čokolade! Globalno gledano se v Evropi proda 47 %, v ZDA pa 20 % čokolade.¹ Avstrijci in Nemci pojedjo povprečno 9 kg čokolade na leto, kar jih uvršča med vodilne v Evropi.² V povprečju Slovenec zaužije 5,8 kg čokolade na leto³.

Medtem ko priljubljenost čokolade raste, pa premalo pozornosti posvečamo temu, od kod prihaja in v kakšnih pogojih se proizvaja njena glavna sestavina, kakav.

Večina kakava se porabi na severni polobli, gojijo pa ga v tropskih predelih. Kakav namreč za rast potrebuje posebne pogoje, ki jih najdemo le ob ekvatorju. Letno je proizvedenih okrog 4,2 milijona ton kakava.⁴

70 % kakavovih zrn prihaja iz štirih zahodnoafriških držav – Slonokoščene obale, Gane, Nigerije in Kameruna (slika 1). **Slonokoščena obala je daleč največja proizvajalka kakava** in zagotavlja kar tretjino vsega kakava na svetovnem trgu. Gana kot druga največja proizvajalka kakava proizvede 21 % svetovnih zalog kakava.



Slika 1

Gojenje kakava: azteško »drevo bogov«

Kakavovec izvira iz deževnih gozdov Južne in Srednje Amerike, kjer so ga gojili že dolgo pred prihodom Evropejcev. Kakav je imel pomembno vlogo kot hrana, ki so jo po legendah bogovi poslali izbrancem. Preteklost kakava se še vedno odraža v njegovem imenu – *Theobroma* – ki pomeni »hrana bogov«. Ko so Evropejci odkrili čare kakava, so iskali načine, da bi povečali njegovo proizvodnjo in novo kulturno rastlino čim boljše izkoristili. V 19. stoletju so evropski kolonizatorji kakav prinesli v Afriko. Tam so bili pogoji za rast kakavovca odlični in v samo nekaj desetletjih je postala Zahodna Afrika vodilna regija po pridelavi kakava. Že v zgodnjem obdobju trgovanja s kakavom pa so dobavne verige zaznamovali zametki monopolov večjih trgovskih podjetij.

Kakavova drevesa so prilagojena na pogoje tropskega gozda. Potrebujejo vsaj 1000-2500 mm padavin letno, zaradi česar so zelo občutljiva na spremembe v količini padavin, ki jih povzročajo podnebne spremembe. Večina vrst ne prenese neposrednih sončnih žarkov, zato najraje rastejo v senci velikih dreves. Zaradi naštetih lastnosti se kakavovec najbolje obnese v dobro upravljanih kmetijsko-gozdskih sistemih z raznolikim in dobro prilagojenim sistemom kmetovanja.

Danes še vedno več kot 90 % kakava pridelajo na majhnih družinskih kmetijah, ki v povprečju merijo 4,8 ha ali manj⁵. **Kakav je poglavitni vir dohodka za več kot 5,5 milijonov majhnih kmetov po svetu.**⁶

Gojenje kakava temelji na intenzivnem ročnem delu. Vsi kakavovi stroki ne dozori istočasno, zato je potrebno njihovo rast stalno spremljati, zanje skrbeti in pravočasno obirati. Na enem drevesu istočasno najdemo cvetove in stroke sadeža na različnih stopnjah zrelosti. Kakavova drevesa so zelo občutljiva na bolezni, ki se lahko v gostih nasadih dreves hitro širijo. Zaradi vsega naštetega so stroški vzdrževanja in pridelave kakava zelo visoki. Ko so stroki enkrat zreli in ročno odrezani, se začne proces fermentacije, sušenja, čiščenja in pakiranja kakavovih zrn. Vsi ti postopki, ki se jih izvaja na kmetijah, so ključnega pomena, saj vplivajo na kakovost kakavovih zrn in kasneje na okus čokolade.

Kmetje vreče posušenih zrn prodajo posrednikom, ki jih preprodajo izvoznikom. Ti neobdelan kakav nato prepeljejo v države proizvajalke čokolade na severu, kjer ga sprražijo, zdrobijo in zmeljejo.

Predelava kakavovih zrn

Ko kakavove stroke oberejo (slika 1), jih zdrobijo s posebnim nožem (slika 2), sredico z zrni pa podvržejo procesu fermentacije, ki v Gani poteka na bananinih listih 5 do 7 dni (slika 3). Tako dobi kakav značilen čokoladni okus in vonj. Nato zrna posušijo na soncu (slika 4), s tako imenovanimi solarnimi pečicami (slika 5) ali v navadnih pečeh na les (slika 6). Sledi pakiranje. Pomembno je tudi preverjanje kakovosti zrn (slika 7). Zrna so tako pripravljena za prodajo. Tudi prevoz v pristanišča zaradi velike oddaljenosti kmetij in slabih cest lahko predstavlja poseben izziv (slika 8).

Vrednostna veriga čokolade je zelo zapletena in nepregledna, zanjo pa so značilna velika tržna neravnovesja na račun manjših kmetov. **Glavne značilnosti sodobne industrije čokolade so siromašenje pridelovalcev kakava, izkoriščanje delavcev, otroško delo in negativni vplivi na okolje.**



2. Ekonomija dobavne verige kakava: koristi le za izbrane

Kakav predstavlja glavni vir dohodka 5,5 milijonom malih kmetov ter zagotavlja življenje več kot 14 milijonom podeželskih delavcev in njihovih družin.⁷ V nekaterih državah Zahodne Afrike (Slonokoščena obala, Gana, Kamerun) je od kakava kot glavnega vira dohodka odvisnih tudi do 90 % kmetov, ki se ukvarjajo s pridelavo kakava.⁸

Toda gojenje kakava ni več donosno: večina kmetov je obubožanih in zaslužijo manj kot 1,25 dolarja na dan, kar pomeni življenje pod absolutnim pragom revščine. V Gani je dnevni prihodek kmetov 0,84 dolarjev, v Slonokoščeni obali pa prejmejo kmetje 0,5 dolarja dnevno.⁹

Čprav povpraševanje po kakavu skokovito narašča in bo v naslednjih letih doseglo 20% rast (skupaj z rastjo cene, ki pa stalno niha), si večina pridelovalcev ne more privoščiti dostojnega življenja in živi globoko pod pragom revščine. Pridelava kakava je tudi zaradi naštetih dejstev neprivlačna za mlajše generacije, ki si želijo predvsem uradniških delovnih mest v mestih. To je samo eden od razlogov za to, da proizvodnja kakava ne dohaja povpraševanja industrije po tej surovini, zaradi česar se industrija čokolade boji pomanjkanja osnovne surovine – kakava, na trgu.

Velika konkurenca z veliko poraženci

Na visoko konkurenčnem trgu kakava in čokoladnih izdelkov je le nekaj velikih akterjev. Medtem ko peščica močnih podjetij tekmuje za še večji tržni delež in višje dobičke, se milijoni kmetov soočajo z vse nižjimi prihodki in vse večjo revščino.

Na področju predelave in trgovine s kakavom prevladuje pet velikih podjetij, ki nadzirajo več kot polovico svetovnega trga: Cargill (ZDA), Barry Callebaut (Švica), ADM (ZDA), Petra Foods (Singapur) in Blommer (ZDA). Zaradi visoke tržne moči imajo močan vpliv na ceno kakava. Pri proizvodnji čokolade je stanje podobno: samo pet podjetij, Mars, Mondelez, Nestlé, Hershey in Ferrero (slika 2), ima v lasti več kot dve tretjini tržnega deleža.

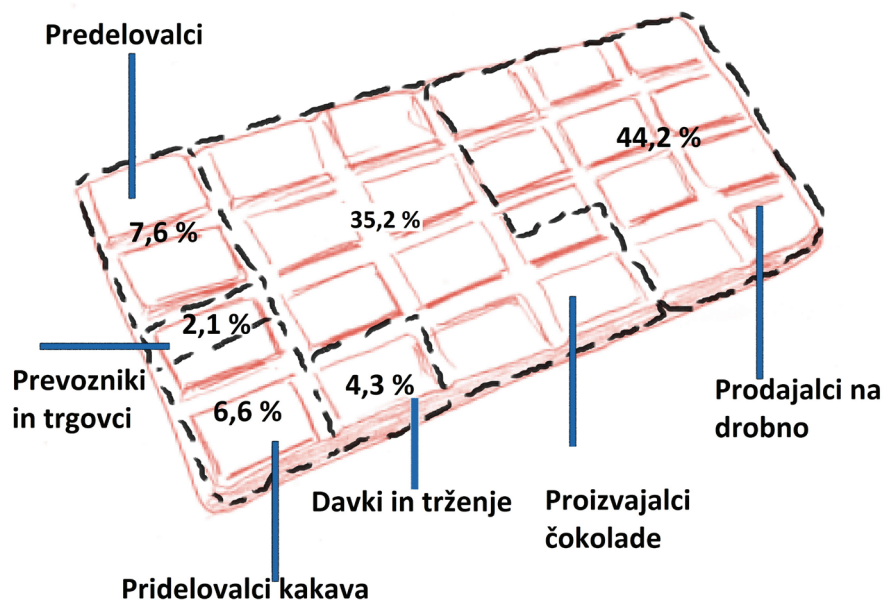
Do leta 2012 je svetovni trg čokoladnih izdelkov ustvaril 80 milijard dolarjev neto prometa, v letu 2016 pa se bo predvideva povečal na 100 milijard dolarjev.¹⁰



Slika 2: Deleži (v odstotkih) svetovne prodaje na trgu čokolade in čokoladnih izdelkov v letu 2015.¹

Ogromno neravnovesje vrednostne verige

Deleži v vrednostni verigi proizvodnje čokolade (100g, prodajna cena 0,79 €)



Slika 3: Deleži v vrednostni verigi proizvodnje čokolade (100 g, prodajna cena 0,79)€

Tako kot pri drugih proizvodih v mednarodni trgovini tudi pri kakavu največji delež od prodaje zadržijo podjetja globalnega Severa, kjer izdelujejo in prodajo največ čokolad. Milijoni proizvajalcev globalnega Juga prejmejo le majhen delež (6,6%). To je veliko manj kot leta 1980, ko je bil ta delež 16-odstoten (slika 3). Ob tem prihodkov pridelovalcev kakava ne moremo razumeti kot »čistega dobička«, saj morajo poplačati še delavce, zemljo in vlagati v razvoj. Zaradi majhnosti kmetij in nizkih hektarskih donosov so letni prihodki pridelovalcev zelo nizki. Tudi če bi kmet lahko podvojil hektarski donos in prejel premijo za certificiran kakav, njegov neto dohodek pogosto ne bi zadostoval za to, da bi se dvignil nad prag ekstremne revščine.¹¹

V nasprotju s tem pa se je delež, ki ga prejmejo predelovalci, proizvajalci in prodajalci na drobno, povečal na 87 %.

Zaradi močnega vpliva prodajalcev na drobno v Evropi, kjer je opaziti hitro rast števila proizvodov lastnih blagovnih znamk ter akumulacijo tržne koncentracije, je moč napovedati še večjo odvisnost proizvajalcev kakava od trgovcev na drobno.

Nizke in nestanovitne cene ter visoki družbeni stroški

Dva glavna razloga za velik upad cen sta velika konkurenčnost trga kakava in čokolade ter temeljni razkorak med vplivom majhnih kmetov in multinacionalk. Medtem ko so se dobički mednarodnih čokoladnih podjetij povečali, se je cena kakavovih zrn v obdobju 1950–2010 prepolovila.¹²

Na drugi strani pa so pridelovalci kakava slabo organizirani in nimajo vpogleda v cene kakava na svetovnem trgu. Tako so svoj pridelek prisiljeni prodajati po ceni, ki jo narekujejo posredniki. Milijoni majhnih kmetov stojijo nasproti peščici trgovcev in velikih podjetij. To je največkrat nepoštena igra. Zaradi pomanjkanja organizacije se kmetje premalo povezujejo v strukture, ki bi zastopale njihov glas pri oblikovanju politik in v mednarodni trgovini.

Kmetje poleg tega prejmejo le manjši del tržne cene kakava, ki je odvisna od lokalnih trgovskih struktur, davkov, kakovosti zrn ter (pomanjkanja) prostorov za shranjevanje. Kmetje v Slonokoščeni obali so tako prejeli 40–50 %, v Gani pa 70 % cene, določene na svetovnih trgih.¹³

Poleg dramatičnega padca cene kakava od leta 1989 naprej na negotovost dohodkov pridelovalcev vpliva tudi nihanje cen, ki je posledica sprememb v obsegu ponudbe zaradi bolezni pridelka, škodljivcev, izrednih vremenskih dogodkov, kot so npr. suše, ter politične nestabilnosti oziroma kriz v državah pridelovalkah. Zaradi nestabilnih cen je pridelovalcem zelo težko vnaprej predvideti prihodke in stroške.

Na spremembe cen lahko vplivajo tudi drugi dejavniki, kot je denimo špekuliranje na trgih. Spremenljive cene so za špekulante dobičkonosne, saj je s špekulativnim trgovanjem s terminskimi pogodbami mogoče doseči visoke dobičke. Trgovci s kakavom lahko to nestabilnost cen do neke mere kompenzirajo s skladiščenjem zrn v glavnih pristaniščih (Rotterdam, Amsterdam, Hamburg...) in obvladovanjem obsega prodaje na trgu. Kmetje v državah globalnega Juga pa so zaradi slabih življenjskih razmer, takojšnje potrebe po denarju in pomanjkanja prostorov za skladiščenje svoj pridelek pogosto prisiljeni prodati takoj.

3. Družbeni in okoljski izzivi v industriji proizvodnje kakava

Nizki in nezanesljivi prihodki povzročajo resne socialne in okoljske probleme. Gojenje kakava je za pridelovalce pogosto edini vir dohodka, kar še pogloblja odvisnost kmetov od cene kakava in ima negativne družbene ter okoljske posledice. Poleg tega pridelovalci kakava pogosto niso dovolj usposobljeni in nimajo dostopa do strokovnih nasvetov o trajnostnem kmetovanju, s pomočjo katerih bi lahko izboljšali produktivnost in kakovost kakavovih zrn. Največji okoljski problemi, ki so posledica napačnega in netrajnostnega načina kmetovanja, so krčenje deževnega gozda zaradi degradacije tal, zastrupljanje prsti in vode s pesticidi in gnojili ter posledično izgubljanje biotske raznovrstnosti.

Izkoriščanje delavcev in otroško delo



Slika 4: Na plantažah kakava v Gani in Slonokoščeni obali dela 2 milijona otrok, od katerih jih več kot 500.000 opravlja nevarna dela.

Po drugi strani pa se kmetje pritožujejo nad pomanjkanjem delavcev in nad visokimi stroški zaposlovanja. To je eden glavnih razlogov za upravičevanje otroškega dela na kmetijah, ki se ukvarjajo s pridelavo kakava. Trenutno samo v Gani in Slonokoščeni obali na plantažah kakava dela do 2 milijona otrok, od katerih jih 500.000 opravlja nevarno delo, ki resno ogroža njihovo fizično in mentalno zdravje, kratena pa je tudi njihova pravica do izobraževanja.¹⁵

Nezadostna finančna sredstva so tudi glavni vzrok za izkoriščanje kmetijskih delavcev in otrok ter kršenje mednarodno priznanih načel, ki so opredeljena v Splošni deklaraciji o človekovih pravicah in v okviru Mednarodne organizacije dela (MOD).

Na eni strani zaradi nizkih in nestabilnih cen kakava kmetje težko zagotavljajo dostojno plačilo najetim delavcem, ki pogosto ne dosega niti zakonsko določene minimalne plače¹⁴ in jim težko omogočajo ustrezno namestitvev in oskrbo. Tako so delavci pogosto prisiljeni v opravljanje neplačanih nadur in izpostavljeni nevarnostim, predvsem pri uporabi različnih kemikalij in nevarnega orodja.

Kot opozarja poročilo Mednarodnega foruma za delavske pravice, otroci na kakavovih plantažah opravljajo različna opravila. Za odstranjevanje kakavovih strokov z drevesa in njihovo odpiranje pogosto uporabljajo mačete in druga nevarna orodja, nosijo težka bremena kakavovih zrn iz plantaž na stojala za sušenje in so izpostavljeni nevarnim kemikalijam, kot so pesticidi in gnojila. To vodi do pogostih poškodb in bolezni. Skoraj vse dejavnosti pri pridelavi kakava sta vladi Gane in Slonokoščene obale opredelili kot »najhujše oblike otroškega dela«, kar pomeni, da tega dela ne bi smel opravljati nihče, ki je mlajši od 18 let, pa čeprav gre za družinsko kmetijo.¹⁶

Obstajajo tudi dokazi, da so bili otroci podvrženi trgovini z ljudmi in prisilnemu delu, še posebej v Slonokoščeni obali.¹⁷ Žrtve pogosto prihajajo iz Burkina Fasa in Malija, pogosto trpijo zlorabe s strani lastnikov plantaž in so le redko plačani za svoje delo. Po besedah prve dame Burkina Fasa se je uradno število otroških žrtev trgovine z ljudmi potrojilo s 588 v letu 2010 na 1.895 v letu 2012.¹⁸

Takšne prakse predstavljajo resne kršitve mednarodnih standardov človekovih pravic in so na podlagi mednarodnega delovnega prava strogo prepovedane (predpisa MOD št. 182 in 138).

Ženske v proizvodnji kakava



Pridelovalke kakava so pri svojem delu žrtve diskriminacije in neenakosti. V Zahodni Afriki kakav proizvajajo v tradicionalnih družbenih strukturah, kjer imajo ženske velike težave pri pridobivanju zemljiških pravic za samostojno vodenje kmetije, tudi v primerih, ko njihovi partnerji umrejo in želijo same prevzeti kmetijo. Brez zemljiških pravic so pogosto izključene iz sistema najemanja (mikro) kreditov in varčevanja ter nimajo dostopa do programov izobraževanj in certificiranja. Kljub temu pa nasade kakava vodi čedalje več žensk. Glavni razlogi za to so velike starostne razlike med možmi in ženami, HIV/aids, družbeni konflikti in izseljevanje moških iz podeželja. Še vedno pa so ženske večinoma izvzete iz procesov odločanja, so manj seznanjene z dogajanjem na trgu ter učinkovitimi načini upravljanja kmetij ter imajo manj možnosti za vlaganja v lastno kmetijo kot moški. Ženska, ki vodi kmetijo skupaj z zakoncem, pogosto ne uživa status kmetice, temveč zgolj status »žene kmeta«.¹⁹

Slika 5: Pridelovalka kakava na svoji kmetiji v Kamerunu. Ženske imajo ključno vlogo pri pridelavi kakava, vendar se soočajo z diskriminacijo na področju lastništva zemljišč in pri odločanju.

Krčenje gozdov

Kakav je tako gonilo kot žrtev spreminjanja rabe zemljišč. V obeh primerih je mogoče opaziti škodljive učinke na okolju – in v obeh primerih je gonilo sprememb težka ekonomska situacija pridelovalcev.

Slabo upravljanje plantaž kakava lahko povzroči degradacijo tal, nižjo kakovost zemlje in posledično nižjo produktivnost. Zaradi tega dejstva, in ker je zaradi značilnosti tropske zemlje pogosto lažje ustvariti novo plantažo kot ponovno zasaditi staro, kmetje izsekavajo gozdove za nove plantaže. Obseg tega problema se razlikuje med državami glede na dostopnost drugih obdelovalnih površin ter glede na to, kako se izvršujejo predpisi o zemljiških pravicah in varstvu narave.

Grožnja gozdovom je tudi uporaba lesa za peči za sušenje kakavovih zrn. Medtem ko v nekaterih državah, kot je Gana, zrna sušijo na soncu, jih na območjih z več padavinami sušijo v sušilnicah, kjer se uporabljajo peči na drva. Poceni in trajnostno alternativo na takih območjih predstavljajo tako imenovane sončne peči – enostavne naprave, podobne toplim gredam.



Slika 6: Ilegalni rudniki manjšega obsega v Gani predstavljajo vse večjo grožnjo za gozdove in zdravo okolje.

Pridelava kakava je oblika kmetijstva, ki ima razmeroma nizek vpliv na okolje, če se izvaja v trajnostnih kmetijsko gozdnih sistemih z nizko porabo kemičnih sredstev. Zato izguba plantaž kakava na račun bolj intenzivnih oblik rabe zemlje predstavlja grožnjo biotski raznolikosti ter vzdržnim in prožnim kmetijsko-okoljskim sistemom. Kakavove plantaže lahko zamenjajo plantaže za pridobivanje palmovega olja ali, še huje, rudarske dejavnosti. To se vse pogosteje dogaja v Gani, kjer se pojavljajo manjši rudniki za izkop zlata. Take aktivnosti povzročajo tudi velika onesnaženja vodnih virov.

Zaradi težkih ekonomskih pogojev so lahko pridelovalci kakava žrtve izkoriščanja s strani rudarskih podjetij in kmetijskih multinacionalk, ki obljublajo hitre ekonomske koristi ter prikrivajo dejstvo, da bo zemlja po tem, ko jo bodo izrabili za svoje namene, za kmetijstvo neuporabna.

Pesticidi

Kakav lahko gojimo brez uporabe pesticidov, kot to zelo uspešno počnejo v okviru ekoloških kmetijskih shem. Za krepitev rastlin in povečanje njihove odpornosti se lahko uporabljajo tehnike, kot so obrezovanje, rezanje osnovnega debla in spreminjanje gostote krošnje. Simbiotski organizmi, kot so mravlje ali termiti, lahko zaščitijo drevesa pred travniškimi stenicami in omejijo napade škodljivcev. Veliko kmetov ne uporablja pesticidov preprosto zato, ker si jih ne morejo privoščiti. Ko pa si jih lahko privoščijo, jih uporabljajo brez kakršnega koli znanja o tveganjih, ki so povezana z njihovo rabo. V takih razmerah igra ključno vlogo znanje o kmetijskih praksah, ki ne potrebujejo visokega vložka in imajo majhne negativne vplive na okolje.

Večina kmetov, ki kakav pridelujejo na konvencionalne načine, za zaščito svojega pridelka, ki je pogosto njihov edini vir prihodka, uporablja sintetične pesticide. Najpogosteje uporabljena vrsta pesticidov pri pridelavi kakava so fungicidi in insekticidi. V okviru raziskave o uporabi pesticidov v Kamerunu²⁰ so avtorji izvedli intervjuje na vzorcu 251 kmetov in 20 posrednikov oz. trgovcev, ki kupujejo kakav neposredno od kmetov. Rezultati so pokazali, da je bilo med 26 pesticidi, ki so jih uporabljali pri pridelavi kakava, kar 8 prepovedanih v EU in tudi v Kamerunu (tabela 1). Najpogosteje uporabljan pesticid (23 % kmetov) je bil Endosulfan – snov, ki je zaradi ekstremne toksičnosti prepovedana v večini držav po svetu. 56 % vprašanih kmetov ni uporabljalo nobenega insekticida – predvsem zato, ker si jih niso mogli privoščiti. V skladiščih se je vsaj enkrat na leto zaplinjevalo z aluminijevim fosfidom. Avtorji so ugotovili, da podobno kot v raziskavi o uporabi pesticidov v Gani tudi tukaj večina kmetov ni upoštevala priporočenih količin, niso vedeli, na kakšen način varno uporabljati pesticide ter niso imeli dostopa do opreme za varno uporabo. Najpogosteje uporabljeni pesticidi v Gani so iz razreda neonikotinooidov, ki so ekstremno strupeni za čebele in jih je Ganski svet za kakav (COCOBOD) dovolil za uporabo pri pridelovanju kakava. Kar 23 % kmetov je uporabljalo nepriznane kemikalije.

Tabela 1: Pesticidi, prepovedani v EU, ki so bili v uporabi pri pridelavi kakava v Gani in Kamerunu, ter njihova klasifikacija toksičnosti. PAN Bad Actors so kemikalije, ki so vsaj eno izmed naštetega: visoko akutno toksične, inhibitorji holinesteraze, dokazano ali verjetno rakotvorne, dokazani onesnaževalci podtalnice ali strupene za razmnoževanje ali razvoj.

Uporaba	Aktivne sestavine	Strupenost	Države uporabe
Fungicid	benomil	<i>PAN Bad Actors (Iestvica nevarnih pesticidov),</i> razvojni in reproduktivni toksin, hormonski motilec	Kamerun
Insekticid	endosulfan	<i>PAN Bad Actors,</i> visoka akutna toksičnost, hormonski motilec, stremijo k svetovni prepovedi	Kamerun
Insekticid	metilparation	<i>PAN Bad Actors,</i> inhibitor holinesteraze, visoka akutna toksičnost, Svetovna zdravstvena organizacija ga uvršča med izjemno nevarne pesticide	Kamerun
Insekticid	fenobukarb	<i>PAN Bad Actors,</i> inhibitor holinesteraz	Kamerun
Insekticid	kartap	visoka vodna toksičnost	Kamerun
Insekticid	diazinon	visoka akutna in kronična toksičnost za vodna bitja	Kamerun & Gana
Insekticid	cipermetrin + profenofos	visoka akutna in kronična vodna toksičnost	Kamerun
Insekticid	propoksur	<i>PAN Bad Actors,</i> visoko toksičen za čebele in ptice	Kamerun
Insekticid	malation	<i>PAN Bad Actors,</i> visoka vodna toksičnost, prepovedan pri pridelavi kakava	Kamerun
Insekticid	klorfenvinfos	<i>PAN Bad Actors,</i> visoka akutna in vodna toksičnost, Svetovna zdravstvena organizacija (SZO) ga uvršča med visoko nevarne pesticide	Gana

Podnebne spremembe

Podnebne spremembe resno ogrožajo pridelavo kakava. Kakavovec je občutljiv na spremembe v padavinah, poleg tega pa je rastlina, v katero je potrebno dolgotrajno vlagati in se je na kratek rok ne da zlahka spremeniti.

Čeprav mnogi poskušajo razviti tako imenovano podnebnju prijazno kmetijstvo, bi morali posebno pozornost nameniti temu, da se prilagajanje na podnebne spremembe ne osredotoča zgolj na tehnične rešitve, ki ne upoštevajo lokalnih družbeno-gospodarskih okoliščin. Sistemi, ki na primer zahtevajo visoke vložke, ne bodo pomagali kmetom, ki si jih ne morejo redno privoščiti. Ti programi bi morali na dolgi rok zagotavljati resnično korist kmetom in okolju, ne pa kmetijsko-tehnološki industriji.

Pogosto so najbolj učinkovite nizko-tehnološke rešitve, ki temeljijo na izmenjavi znanj in upoštevajo najboljše prakse, ki so trenutno v uporabi. To vodi v večji pridelek in večja odpornost brez uvajanja novih vrst skupaj z novimi kemikalijami in gnojili.

Stara drevesa – stari kmetje: prihodnost kakava?

Nizke in nestabilne cene kakava ter neenakost na svetovnem trgu ogrožajo preživetje mnogih pridelovalcev kakava. Zaradi nizkih cen kakava na ravni pridelovalcev je pridelovanje kakava postal posel starcev. Tako kot starejši kmetje so se postarala in postala manj plodna tudi sama drevesa. Raziskava Medstrokovnega odbora za kakav in kavo (*Cocoa and Coffee Inter-Professional Council – CCIC*) v Kamerunu je pokazala, da je povprečno drevo starejše od 25 let, povprečna starost kmeta pa je še višja, med 63 in 70 let, in to v državi, kjer je povprečna starost zgolj 18 let. To kaže, da mladi v pridelovanju kakava vidijo le malo ali sploh nobene prihodnosti. Poleg pomanjkanja naslednikov kmete pesti pomanjkanje finančnih sredstev in dostopa do pripomočkov za sajenje, zato plantaž pogosto ne sadijo več na novo. To je zbudilo pozornost industrije, ki jo počasi začenja skrbeti zagotavljanje varne oskrbe s poceni kakavom v prihodnosti in je zato začela pospešeno vlagati v programe za verižno upravljanje z oskrbo, na primer preko rabe certificiranih programov. Še bolj problematično pa je, da se podjetja postopoma usmerjajo v lastno proizvodnjo kakava. To bi lahko privedlo do opuščanja dokaj obširnih in raznolikih kmetijsko-gozdskih sistemov na račun intenzivnih monokulturnih plantaž, kar bi imelo negativne učinke na lokalne gospodarske sisteme.



*Slika 7: Ta storž kakava je okužen z organizmi iz rodu *Phytophthora*. Brez primerne oskrbe so kakavovci podvrženi različnim boleznim.*

4. Kaj lahko narediš sam kot državljan in potrošnik

Kot potrošnik lahko vplivaš s svojimi nakupovalnimi odločitvami, kot državljan se lahko zoperstaviš podjetjem ter ustvarjaš pritisk za vzpostavitev pravičnega in trajnostnega političnega okvira.

Pri nakupovanju sprejemaj zavestne odločitve!

Pri kupovanju čokolade ali izdelkov, ki vsebujejo kakav, izberi izdelke s certifikatom pravične trgovine in ekološke izdelke ali kupuj izdelke podjetij, ki spoštujejo standarde Svetovne organizacije za pravično trgovino (WFTO). Na ta način boš poskrbel, da bodo tisti, ki nam sladkajo življenje – delavci in kmetje dobili pravično plačilo in da bodo spoštovani najvišji okoljski standardi.

Ob sladkanju s čokolado se zavedaj, da uživaš izdelek, katerega glavna sestavina je bila najverjetneje proizvedena na manjših družinskih kmetijah nekje v tropskih gozdovih t. i. globalnega Juga. Kakavovec je izjemna rastlina, ki v teoriji kmetom omogoča ekstenzivno in raznoliko gozdno kmetovanje. Ker imajo kmetje največji vpliv na kakovost in okus tvoje čokolade, pa tudi na stanje okolja na njihovi zemlji, bi morala biti odločitev za čokolado, ki nosi eko certifikat in spoštuje standarde pravične trgovine, enostavna.

Piši svojemu prodajalcu!

Če nisi zadovoljen z izborom certificiranih čokolad v trgovini, kjer najpogosteje kupuješ, jim to sporoči. Pošlji jim sporočilo, pusti zapis v knjigi pohval in pritožb ali pa napiši komentar na njihovi spletni strani ali družbenih omrežjih. Vprašaj jih, od kod prihaja njihova čokolada, ali so pozorni na to, kako je proizvedena, ter ali lahko zagotovijo, da na plantažah kakava niso delali otroci.

Pozanimaj se in podpri našo kampanjo!

Na spletni strani www.supplychainge.org lahko najdeš informacije o različnih blagovnih znamkah trgovskih verig ter o načinih, na katere so proizvedene. Obišči naše dogodke, aktiviraj se in podpri naše peticije za pravične in okolju prijazne blagovne znamke trgovskih verig.

5. Zahteve do trgovskih verig



100 % uporaba kakava, ki je certificiran s strani neodvisnih teles, kar zagotavlja spoštovanje minimalnih družbenih standardov, navedenih spodaj, ter usmeritev k uporabi ekološkega kakava;



zagotovitev pravičnega in dostojnega plačila kmetom in drugim delavcem v celotni dobavni verigi kakava;



spoštovanje človekovih in delavskih pravic v celotni dobavni verigi kakava ter preprečevanje nevarnega dela otrok;

ustavitev manipulativnih in nepravičnih trgovinskih praks.

sprejetje etičnega kodeksa, ki bo vključeval ključne konvencije MOD ter pravico do dostojnega plačila, ki bo veljalo tudi za dobavitelje v dobavni verigi;



vzpostavitev verodostojne iniciative, ki bo povezovala več deležnikov, z namenom vzpostavitve neodvisnega nadzora (monitoringa) ter preverjanja spoštovanja sprejetega etičnega kodeksa;

zagotavljanje transparentnosti v celotni dobavni verigi;

izboljšanje pogojev pridelovalcev kakava za to, da se preusmerijo k trajnostnem in raznolikem kmetovanju;



sprejetje ukrepov za zmanjševanje negativnega okoljskega vpliva v celotni dobavni verigi kakava;

podpora kmetom pri uvajanju trajnostnih kmetijskih praks, ter uporaba alternativ kemičnim pesticidom in gnojilom, ki bodo postopoma vodile v preusmeritev v ekološko kmetijstvo;

prepoved uporabe najhujših pesticidov v dobavni verigi kakava.

6. Certificiran kakav in preverjanje oznak

Za izboljšanje situacije milijonov pridelovalcev kakava in drugih akterjev vzdolž dobavne verige kakava je potreben širok in celovit pristop s strani različnih akterjev in odločevalcev (več o tej temi v daljši verziji poročila). Eden izmed nujno potrebnih načinov za to je lahko certifikacija kakava. Trenutno obstajajo tri glavne oznake za certificiranje kakava: **FAIRTRADE**, **Rainforest-Alliance** in **UTZ**.

Zakaj potrebujemo certifikacijske oznake?

Če želimo popraviti neravnovesja znotraj mednarodne trgovine in zagotoviti preživetje več kot 40-50 milijonom ljudi, ki opravljajo delo v vrednostni verigi kakava, morajo jasna pravila in predpise upoštevati vsi igralci na trgu. Kljub temu, da obstajajo minimalni standardi, ki temeljijo na Deklaraciji o človekovih pravicah ZN in pravilih Mednarodne organizacije dela, ni nobenega zagotovila, da jih države proizvajalke upoštevajo. Certifikati pa prispevajo k spoštovanju teh standardov tako s pomočjo zunanjih neodvisnih nadzornih mehanizmov kot tudi z lokalnim usmerjanjem:

- ⇒ pravice delavcev, zdravstveni in varnostni predpisi (Temeljni standardi dela MOD, konvencije št. 29, 97, 98, 100, 105 in 111);
- ⇒ neodtujljive človekove pravice (na primer svoboda združevanja in organiziranja);
- ⇒ prepoved izkoriščanja otroške delovne sile (konvenciji MOD št. 138 in 182);
- ⇒ varovanje okolja (na primer prepovedane snovi in pesticidi: konvenciji POP in PIC; Mednarodni kodeks ravnanja FAO za upravljanje pesticidov; konvencija MOD št. 170; WHO 1a/1b; PAN-ov seznam seznamov).

Upoštevanje teh standardov nadzorujejo neodvisni certifikacijski organi. Za zagotavljanje neodvisnega nadzora so tudi ti organi akreditirani v skladu z mednarodnim standardom ISO 65. Poleg tega je namen kampanje za pravično trgovino in trajnostno proizvodnjo kakava tudi podpora kmetijskim dejavnostim v njihovem stalnem razvoju v smeri trajnostne proizvodnje kakava. Drugi pomembni cilji so še socialna enakopravnost, ekonomska izvedljivost ter z okoljem skladni in trajnostni proizvodni procesi.

Čeprav imajo trije najbolj priznani certifikacijski organi na področju pravične trgovine in trajnostnih izdelkov – FAIRTRADE, UTZ in Rainforest Alliance – različne prioritete, so si enotni glede minimalnih družbenih in okoljskih standardov pri proizvodnji kakava in sodelujejo pri oblikovanju strategije za izboljšanje kmetijskih praks (na primer skupna gradiva za usposabljanja). Programi certificiranja pri vseh treh certifikacijskih organih temeljijo na smernicah Mednarodne zveze za socialno in okoljsko akreditiranje in označevanje (*International Social and Environmental Accreditation and Labelling Alliance* – ISEAL), ki je mednarodno sprejet organ za standardizacijo. Konec leta 2015 so FAIRTRADE, UTZ, Rainforest Alliance in druge organizacije ustanovile Globalno koalicijo za minimalno plačo (*Global Living Wage Coalition*). Koalicija se zavzema za trajnostno doseganje izboljšanja življenjskih pogojev in prihodkov malih posestnikov z gospodarskim uspehom na prostem trgu.

Naslednja analiza temelji na podatkih teh organizacij, ki jih je leta 2014 povzela dr. Elisabeth Nindl iz Dunajske ekonomsko-poslovne univerze. Evalvacija informacij je bila opravljena v sodelovanju s številnimi nevladnimi organizacijami s področja mednarodnega razvoja, varovanja okolja in varstva potrošnikov. Analizo je februarja 2016 posodobil Südwind.



FAIRTRADE (www.fairtrade.at)

FAIRTRADE Avstrija so leta 1993 ustanovili neodvisni državljani in je članica krovne organizacije Fairtrade International. Fairtrade international se opredeljuje kot združenje organizacij proizvajalk iz južnih držav in nacionalnih organizacij za pravično trgovino v državah potrošnikov. V krovni organizaciji Fairtrade International se standardi, premije in minimalne cene določajo kolektivno. Standard Fairtrade za kakav se nanaša samo na male posestnike, zato plantaže ne morejo dobiti certifikata Fairtrade. Za pridobitev certifikacijske oznake Fairtrade morajo mešani izdelki vsebovati sestavine, ki so proizvedene v skladu s kriteriji Fairtrade in izhajajo iz virov Fairtrade. Končni proizvod mora vsebovati vsaj 20 % sestavin, ki so certificirane s strani Fairtrade, hkrati pa morajo biti vse sestavine, ki so na voljo pod Fairtrade pogoji, tudi kupljene pod istimi pogoji. Natančna količina sestavin, ki so certificirane s strani Fairtrade, je navedena na embalaži izdelka.



Leta 2014 je FAIRTRADE predstavil svoj program certificiranja kakava za podjetja, ki se osredotoča zgolj na osnovno sestavino. Program zahteva le, da je uporabljen kakav pridobljen iz Fairtrade virov, medtem ko certifikat Fairtrade zahteva, da vsi surovi materiali izvirajo iz proizvajalcev, ki so certificirani s strani Fairtrade. Kar zadeva čokolado, to pomeni, da mora v skladu s programom 100 % kakava izvirati iz Fairtrade zadrug, sladkor pa je lahko iz sladkorne pese iz Evrope ali pa je proizveden drugje, ne nujno po načelih pravične trgovine. Cilj tega programa je povečati certifikacijo kakava in omogočiti, da se v Fairtrade omrežje vključi več malih posestniških družin. Da bi podprli in okrepili moč malih posestniških družin in zadrug, je Fairtrade razvil program *Unlocking The Power Of The Many*. Program podpira samooskrbne kmete pri razvoju strategij na področju gojenja, organizacije in delovnih pogojev.

CILJ

FAIRTRADE uporablja razvojni pristop za boj proti revščini in izkoriščanju. Podpira proizvajalce na nastajajočih in razvijajočih se trgih, tako da lahko živijo samostojno in dostojno. Podane zahteve ne bodo imele pozitivnega vpliva samo na gojenje pridelka, temveč bo splošni cilj spodbujanja trajnostnega razvoja imel pozitiven učinek tudi na trgovinski sistem in organizacijo proizvajalcev. Fairtrade podpira družbene, ekološke in gospodarske programe.

Verodostojnost revizij

Certifikacijski in revizijski organ organizacije Fairtrade International se imenuje FLOCERT. Ta organ zagotavlja zunanje neodvisno preverjanje standardov v vrednostni verigi izvaja na lokalni ravni. V povprečju se izvajanje standardov preverja enkrat letno v času obnove certifikata. V primeru certificiranja skupin se poleg zadrug preverja tudi vzorce malih posestniških družin, ki pripadajo kooperativi

Prednosti	Slabosti
<ul style="list-style-type: none"> + pogodbeno zajamčene minimalne odkupne cene + priložnosti za predhodno financiranje in zagotovljene naložbe nepovratnih sredstev + premije za lokalne, družbene in ekološke projekte, na primer gradnjo šol in zdravstvenih postaj ter dobavo pitne vode (leta 2014 je bilo izplačanih 106,2 milijonov evrov premij) + spodbujanje demokratične udeležbe malih pridelovalcev (na primer s podporo zadrug) + enakopravno sodelovanje organizacij proizvajalk (50 % glasov v generalni skupščini FAIRTRADE International) + spodbujanje upravljanja kakovosti in okoljsko sprejemljivega gojenja skozi usposabljanja in dodatna plačila za ekološke proizvode (npr. okoli 69 % vseh FAIRTRADE izdelkov v Avstriji je ekoloških) + prepoved uporabe gensko spremenjenih semen + 100% uporabljenega kakava mora biti kupljenega v skladu s predpisi Fairtrade + osveščanje in informiranje potrošnikov 	<ul style="list-style-type: none"> – višji stroški in odhodki za revizije malih posestnikov – pogodbeno zagotovljene minimalne odkupne cene in Fairtrade premije ne vodijo nujno do zadostnega plačila za preživetje – premajhen trg certificiranega kakava (zaradi premajhnega povpraševanja se le malo manj kot 40 % certificiranih kakavovih zrn tudi proda kot certificiranih)



UTZ (www.utz.org)

UTZ Certified je nastal kot trajnostni program za kavo, ki je bil ustanovljen leta 1997 in ima sedež v Amsterdamu. Leta 2007 so program razširili še na kakav in čaj. Od začetka 2016 naprej se imenuje UTZ. Sestavljajo ga člani čokoladne industrije, revizorji in strokovnjaki za trajnostni razvoj. Čokoladni izdelki s certifikatom UTZ morajo vsebovati najmanj 90 % certificiranega kakava. Za druge sestavine, kot so sladkor in vanilja, ni potrebno, da so pridelane v skladu s trajnostnimi standardi.

Cilj

UTZ je v prvi vrsti program trajnosti, ki je bil razvit za pomoč proizvajalcem preko usposabljanj z namenom povečati promet in učinkovitost, pa tudi zagotoviti dovoljšen obseg proizvodnje kakava za predelovalni sektor.

Verodostojnost revizij

Za pridobitev certifikata je dovolj registracija na spletni strani UTZ in pogodba s pooblaščenim certifikacijskim inštitutom. Trgovci in kmetje morajo upoštevati predpise v nadzorni verigi, proizvajalci pa morajo upoštevati kodeks ravnanja. Neodvisni certifikacijski organi preverjajo, ali kmetije upoštevajo standarde.

Prednosti	Slabosti
<ul style="list-style-type: none">+ preprosto in nebirokratsko sodelovanje v trajnostnem programu+ podpora povečanju proizvodnje malih deležnikov s pomočjo celovitega usposabljanja	<ul style="list-style-type: none">– ni zajamčene minimalne odkupne cene– premije niso fiksne, ampak so predmet pogajanj med malimi kmeti in trgovci– brez možnosti vnaprejšnjega financiranja in kreditov– nezadostna udeležba organizacij proizvajalk– ni prepovedi uporabe gensko spremenjenih semen– delež certificiranih sestavin je lahko nižji od 100 % (certificiranje je mogoče že, če je delež certificiranega kakava 90 %)– nezadostne informacije o razvojnih temah v državah potrošnicah



Rainforest Alliance (www.rainforest-alliance.org)

Rainforest Alliance je neodvisna okoljevarstvena organizacija s sedežem v New Yorku. Od leta 1987 se bori proti krčenju deževnega gozda za namene povečevanja obdelovalnih površin. Je članica Mreže za trajnostno kmetijstvo (*Sustainable Agriculture Network – SAN*), ki združuje tako okoljevarstvene organizacije kot tudi proizvajalce in določa mednarodne standarde trajnostnega kmetijstva. Kot trajnostni program ne pokriva zgolj ekološkega vidika, temveč določa tudi družbene kriterije, na podlagi katerih izdaja certifikate. Certifikacijsko oznako Rainforest Alliance lahko nosijo proizvodi, ki vsebujejo najmanj 30 % delež certificiranega kakava. Na ta način proizvajalcem olajšajo dostop do sistema. Vendar pa se prejemnik licence v okviru Načrta pametnih virov (*Smart Source Plan*) zaveže k povečanju tega deleža na 90 % v naslednjih petih letih. Po navedbah organizacije Rainforest Alliance 70 % vseh licenc uporablja 100% delež certificiranega kakava.

Cilj

Rainforest Alliance spodbuja trajnostno in okolju prijazno kmetijstvo z namenom ohranjanja zemlje. S celovitim usposabljanjem prispevajo k izboljšanju metod pridelave in zagotavljanju trajnostnega prihodkaproizvajalcem.

Verodostojnost revizij

Za pridobitev certifikatne oznake morajo podjetja pristati na letne revizije, ki jih opravijo revizorji, akreditirani pri njihovi podružnici Mednarodne zveze gibanj za ekološko kmetijstvo (*International Federation of Organic Agriculture Movements – IOAS*).

Prednosti	Slabosti
<ul style="list-style-type: none">+ določa mednarodne standarde za spodbujanje varstva okolja+ kmetje so deležni usposabljanja o trajnostni pridelavi kakava+ certificirana podjetja poziva k sodelovanju z regionalno upravo in k sodelovanju pri regionalnih projektih (na primer gradnje šol in oskrbovanja s pitno vodo)+ prepoved uporabe gensko spremenjenih semen	<ul style="list-style-type: none">– ni zagamčene minimalne odkupne cene– premije niso fiksne, ampak so predmet pogajanj med malimi kmeti in trgovci– brez možnosti vnaprejšnjega financiranja in kreditov (na voljo pa je podpora v obliki Trajnostnega programa financiranja (<i>Sustainable financing programme</i>) za pridobitev bančnih kreditov)– nezadostna udeležba organizacij proizvajalk– delež certificiranih sestavin je lahko nižji od 100 % (certificiranje je mogoče že z 30 % certificiranega kakava)– nezadostne informacije o razvojnih temah v državah potrošnicah

Končna ocena

FAIRTRADE, UTZ in Rainforest Alliance preko različnih pristopov zasledujejo podobne cilje. Vse tri organizacije se zavzemajo za zaščito mednarodnih standardov človekovih in delavskih pravic, prepoved izkoriščanja dela otrok, izboljšanje kmetijskih praks in varovanje okolja. UTZ si v prvi vrsti prizadeva za izboljšanje produktivnosti gojenja kakava z manjšo porabo naravnih virov. Prav tako si želi povečati dohodke proizvajalcev in zagotoviti zadostno količino kakavovih zrn za potrebe industrije. Rainforest Alliance se od drugih certifikatov razlikuje po tem, da določa standarde na področju varstva okolja, ki so bistveno višnji od minimalnih standardov. FAIRTRADE in UTZ jemljeta te standarde kot zgled za svoje delo. Vseeno Rainforest Alliance ne moremo primerjati s standardi certifikacijskih oznak in ga kot takega tudi ne smemo obravnavati kot njihov nadomestek. FAIRTRADE terja razvojni pristop in neposredno sodeluje tako pri oblikovanju cen kot pri financiranju, saj menijo, da na prostem trgu zaradi strukturnih pomanjkljivosti ni mogoče doseči dohodka, ki bi zagotavljal dostojno preživetje, enakopravno sodelovanje organizacij proizvajalk pri razvoju standardov pa poleg tega pomeni jasen signal in poudarja zavezanost k demokratizaciji vrednostnih verig. Minimalne cene, premije in organizacija bodo zagotovili možnost za razvoj in pomagali v boju proti revščini. FAIRTRADE, Rainforest Alliance/SAN in UTZ sodelujejo pri zmanjševanju stroškov in kompleksnosti ter pri zagotavljanju večje učinkovitosti in jasnosti za proizvajalce. Na ta način bodo temeljni delovni in okoljski standardi vse bolj usklajeni, revizije pa vse bolj učinkovite.





Poleg tu predstavljenih certifikacijskih oznak obstajajo tudi standardi **Svetovne organizacije za pravično trgovino (WFTO, www.wfto.com)**, ki se jih držijo nekateri proizvajalci. Med njimi so EZA, GEPA in EL PUENTE, katerih izdelke pravične trgovine je moč kupiti v tako imenovanih Svetovnih trgovinah (World Shops). WFTO je bila ustanovljena leta 1989 in v več kot 70 državah služi kot krovna organizacija za pravično trgovino in trajnostne programe. Je edina globalna mreža, ki je sestavljena iz akterjev na vseh stopnjah vrednostne verige, od pridelave do prodaje. Tristopenjski postopek nadzora za registrirane članice z notranjimi in zunanjimi revizijami, preverjanji in kontinuiranim razvojem zagotavlja transparentnost in kredibilnost na vseh stopnjah vrednostne verige. WFTO jemlje 10 načel pravične trgovine kot zgled za lastno delo. Po mnenju WFTO je pravična cena tista, ki je bila vzajemno določena s pomočjo dialoga in sodelovanja, ki zagotavlja pravično plačilo proizvajalcem in je hkrati sprejemljiva za trg. Kjer obstajajo strukture določanja cene po načelih pravične trgovine, se uporabljajo kot minimum.



Niti ena izmed certifikacijskih oznak ne izpolnjuje zahtev **ekološke certifikacijske oznake**. Zato je še toliko bolj pomembno, da smo pozorni na dodatno evropsko oznako ekološkega certifikata.

Deljena odgovornost

Pomembno je pojasniti, da certificiranja ne moramo enačiti s trajnostnim razvojem; je samo del širšega pristopa. Lahko je pomembno orodje za podporo trajnostnem poslovanju s kakavom, vendar rešuje zgolj del problema, hkrati pa deluje le, če vsi zgoraj omenjeni deležniki in akterji prevzemajo odgovornost. Če certifikati niso vključeni v celostni pristop, je njihov vpliv omejen. Še več, širši koncept trajnostnega razvoja ni zgolj stvar standardizacijskih organov, temveč gre za deljeno odgovornost vseh deležnikov, vključno z industrijo in vladami držav, kjer se proizvaja in konzumira kakav.²¹

Opombe

- 1 International Cocoa Organization (2013): Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XXXIX št.2, Cocoa Year 2012/13, tabela 37.
- 2 International Cocoa Organization (2013): Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XXXIX št.2, Cocoa Year 2012/13, tabela 41.
- 3 <http://www.statista.com/statistics/263779/per-capita-consumption-of-chocolate-in-selected-countries-in-2007/>
- 4 International Cocoa Organization (2015): Quaterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XLI No.4, Cocoa year 2014/2015 (pridobljeno s http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/46-statistics-production.html, 1. 3. 2016).
- 5 World Cocoa Foundation (2012): Cocoa market update, str.1
- 6 Hütz-Adams, F/ Fountain, A.C. (2012): Cocoa Barometer 2012, str. 3.
- 7 Hütz-Adams, F/ Fountain, A.C. (2012): Cocoa Barometer 2012, str. 3.
- 8 World Cocoa Foundation (2012): Cocoa market update, str. 1.
- 9 VOICE Network (2015): Cocoa Barometer, str. 42.
- 10 Food Navigator (2011): Business Insights report. (pridobljeno s www.foodnavigator.com, 24. 4. 2013).
- 11 VOICE Network (2015): Cocoa Barometer, str. 30.
- 12 Hütz-Adams (2012): Vor Kakaobaum bis zum Konsumenten. Die Wertschöpfungskette von Schokolade. Südwind e.V., str. 26.
- 13 LMC International (2011): Cocoa Sustainability . str. 2 (pridobljeno s http://www.worldcocoaafoundation.org/learn-about-cocoa/documents/LMC-WCFCocoaSustainabilityReport_2010-11.pdf, 23. 4. 2013).
- 14 International Labor Rights Forum (2014): The Fairness Gap, str. iii.
- 15 Payson Center for International Development and Technology Transfer (2011): Oversight of Public and Private Initiatives to Eliminate the Worst Forms of Child Labour in the Cocoa Sector in Ivory Coast and Ghana. Tulane University. str.7.
- 16 International Labor Rights Forum (2014): The Fairness Gap, str. 5
- 17 Payson Center for International Development and Technology Transfer (2011): Oversight of Public and Private Initiatives to Eliminate the Worst Forms of Child Labour in the Cocoa Sector in Ivory Coast and Ghana. Tulane University, str.7
- 18 International Labor Rights Forum (2014): The Fairness Gap, str. 7.
- 19 VOICE Network (2015) Cocoa Barometer, str. 16.
- 20 Mahob, R. J. idr. (2014): 2014 Pesticides use in cocoa sector in Cameroon: characterization of supply source, nature of actives ingredients, fashion and reasons for their utilization. Int. J. Biol. Chem. Sci. 8 (5): 1976–1989
- 21 VOICE Network (2015): Cocoa Barometer, str. 20

ČAS ZA SPREMEMBE



Zgoraj opisano stanje na področju proizvodnje kakava v Zahodni Afriki kaže na to, da podjetja ne prevzemajo dovolj velikega dela odgovornosti.

Projekt [Supply Cha!nge](#) si prizadeva za spremembe na tem področju.

Člani projekta smo skupina organizacij civilne družbe iz Evrope in globalnega Juga. Naš glavni cilj je narediti blagovne znamke v supermarketih pravičnejše in bolj trajnostne. Vemo, da trgovske verige do sedaj niso naredile dovolj za preprečevanje opisanih problemov. V primerjavi z njihovim ogromnim vplivom so prizadevanja verig supermarketov za preprečevanja kršenja človekovih pravic in zmanjšanja okoljske škode ob njihovih proizvodnih verigah pogosto globoko pod pričakovanji. Zato od trgovskih verig, nacionalnih vlad in Evropske unije zahtevamo konkretne ukrepe za izboljšanja delovnih pogojev v državah globalnega Juga in zmanjšanje okoljske škode vzdolž dobavne verige. Trgovske verige morajo prevzeti odgovornost za razmere, v katerih so proizvedene njihove lastne blagovne znamke. Vlade, tako v državah proizvajalkah kot tudi v državah potrošnicah, morajo sprejeti zakonodajo, ki bo zavezovala trgovske verige k spoštovanju človekovih in delavskih pravic znotraj svojih dobavnih verig in k delovanju na okoljsko odgovoren in vzdržen način.