Vilnius, 2021 m. kovo 19 d.

**Specialistai kreipiasi į Velykų kiškį: ragina į šokoladines dovanas pasižiūrėti atsakingiau**

**Velykos mūsų namus pripildo pavasarinės nuotaikos ir plačių šypsenų, o virtuvės lentynas nukloja kalnais šokoladinių saldumynų, pradžiuginančių ir suaugusius, ir mažuosius. Tačiau renkantis šokoladą reikėtų atkreipti dėmesį ne tik į šokoladinio zuikučio ar kiaušinio formą, bet ir pasidomėti, ar įsigyjate kokybišką, atsakingai pagamintą produktą.**

Į kakavos auginimą ir eksportavimą yra įsitraukęs bene visas Vakarų Afrikos regionas, nes tai yra viena pagrindinių verslo sričių, verčianti suktis šių valstybių ekonomikos variklius. Visgi valgydami šokoladą dažnai nesusimąstome, su kokiais iššūkiais susiduria kakavos augintojai.

Didžiausia kakavos dalis yra auginama mažose šeimos plantacijose, neefektyviai ir naudojant archajiškus metodus, tad šeimos dažnai nesugeba užsitikrinti pragyvenimo lygį atitinkančio uždarbio. Dėl šių priežasčių yra naikinami atogrąžų miškai, siekiant užsitikrinti naujus žemės plotus ir padidinti derlių.

Taip pat dalis augintojų plačiai naudoja didžiulius kiekius pesticidų. Tokiu būdu jie kenkia ne tik biologinei įvairovei, bet ir savo pačių sveikatai, nes dažnai neturi būtinų darbo saugos priemonių.

**Atpažinti tvaresnį šokoladą – itin paprasta**

Kakavos auginimo sektoriuje slypinčias problemas spręsti bando įvairios organizacijos, bendradarbiaujančios su ūkininkais ir sertifikuojančios jų auginamą žaliavą. Perkant šokoladą, kuris yra pagamintas iš sertifikuotos kakavos, prie pokyčių šioje industrijoje gali prisidėti kiekvienas iš mūsų.

Suprasti, ar šokoladas buvo pagamintas tvariai ar ne – visai nesudėtinga. Ant skanėsto pakuočių tereikia ieškoti specialių ženklų, nurodančių pagal kokią programą yra sertifikuojama kakava. Tai gali būti tokios kakavos sertifikavimo programos kaip „Fairtrade“, UTZ arba „Rainforest Alliance“. Šios organizacijos kelia aukštus reikalavimus kakavos augintojams dėl aplinkos tausojimo, tinkamų darbo sąlygų sudarymo, taip pat sudaro galimybes augintojams, jų šeimoms ir darbuotojams mokytis ir gauti geresnį atlygį.

**Velykas ragina švęsti atsakingai**

Kakavos industrijoje esančios lokalios problemos vėliau turi didelio masto neigiamų padarinių. Prekybos tinklas „Lidl“ nuolat rūpinasi, kaip auginama jo privačių prekių ženklų produktuose naudojama kakava, sako Rasa Didjurgytė, „Lidl Lietuva“ Pirkimų departamento socialinės atsakomybės vadovė. Anot jos, velykinių saldumynų pripildytas „Favorina“ asortimentas – ne išimtis.

„Velykos jau seniai neįsivaizduojamos be įvairiausių šokoladinių kiškių, kiaušinių ir kitų iš kakavos pagamintų skanėstų, kuriais lepinasi ir vaikai, ir suaugusieji. Siekiame, kad mūsų parduotuvėse randamo šokolado sudėtyje esanti kakava būtų užauginta atsakingai. Didžioji dalis velykinių „Favorina“ skanėstų yra pagaminti naudojant tik sertifikuotą kakavą, t.y. labiau rūpinantis aplinka, smulkiaisiais kakavos augintojais ir paisant socialinių standartų. Įsigydami tokį šokoladą Velykoms, ne tik mėgausitės saldžiu skanėstu, bet ir prisidėsite prie pokyčių kakavos auginimo sektoriuje“, – sako R. Didjurgytė.

**Tvariais žingsniais siekia keisti šokolado vartojimo kultūrą**

Nuo šių metų pradžios savo lietuviškuose privačių prekių ženklų produktuose, pavyzdžiui, sūreliuose ir leduose, „Lidl Lietuva“ naudoja tik sertifikuotą kakavą, o didelė dalis iš kitų valstybių gaunamos produkcijos taip pat gaminama iš sertifikuotos žaliavos.

„Taip pat jau 2023 m. pradžioje visų privačių prekių ženklų produktuose išimtinai naudosime tik pagal „Fairtrade“, UTZ ar „Rainforest Alliance“ programas sertifikuotą kakavą. Tikimės, kad mūsų pastangos padės skatinti griežtesnius standartus, taip pat gerinti kakavos auginimo sektoriuje dirbančių ūkininkų ir kitų darbuotojų gerovę bei paskatins Lietuvos gyventojus rinktis atsakingai pagamintą šokoladą“, – sako R. Didjurgytė.

**Daugiau informacijos:**

Lina Skersytė

„Lidl Lietuva“ atstovė ryšiams su visuomene

Tel. +370 5 267 3228, +370 680 53556

lina.skersyte@lidl.lt