

NOCIONES SOBRE KASHRUT

Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tel Aviv. Septiembre de 2004.



ÍNDICE

	Página
1- Significado y orígenes del kashrut	2
2- Terminología y conceptos	3
3- Productos alimenticios	4
a) La carne y su <i>hejshér</i>	4
b) Lácteos	5
c) Pescado	5
d) Huevos	6
e) Queso	6
f) Gelatina	6
g) Alimentos enlatados y alimentos congelados	6
h) Granos y cereales	6
4- La festividad de <i>Pésaj</i>	7
a) Definición de <i>Jamétz</i>	7
b) Algunos tipos de <i>matzot</i> (fotografías)	8
5- La prohibición de mezclar cárnicos con lácteos	8
6- Identificación de los productos kasher (<i>hejshér</i>)	9
a) Distintos ejemplos de <i>hejshér</i> (fotografías)	10
7- Cómo se obtiene un certificado kasher para Israel	11
8- La importación de vino kasher	12
9- El kashrut hoy en día en Israel	12
10- La comunidad judía en el mundo	13
11- Quiénes consumen productos kasher en el mundo?	14
12- Algunos organismos responsables de kashrut en el mundo	15

Esta nota tiene carácter exclusivamente informativo y no podrá ser invocada en apoyo de ninguna reclamación o recurso ya que, en todo caso, corresponde a la Autoridad Rabínica determinar todo lo relativo al kashrut



El Kashrut

1- Significado y orígenes del Kashrut

Se denomina **Kashrut** al conjunto de leyes dietéticas judías. Los alimentos que concuerdan con estas regulaciones se denominan **Kasher**. La palabra hebrea **Kasher** significa *apto/ adecuado* (en este contexto, apto para el consumo humano). Los alimentos que no responden a estas leyes se denominan **Trefá** o **Taréf** (despojo, animal impuro).

Las leyes básicas sobre kashrut se encuentran en la **Toráh** (Pentateuco) y son interpretadas y explicadas ampliamente a través de la tradición oral recopilada en la **Mishnáh** (primer texto de la tradición oral judía, año 200 EC) y posteriormente analizadas y comentadas en la **Gemará** (del 200 al 500 EC). Ambas obras forman el **Talmud** (texto rabínico sobre discusiones acerca de la Ley, ética, costumbres e historias, considerado como fuente de legislación, costumbres y exhortaciones morales)

La fuente de estas leyes se encuentran principalmente en los libros de Levítico 11 y Deuteronomio 14. El propósito del kashrut en el marco bíblico está relacionado con la pureza del ritual y la santidad.

Origen de las regulaciones

a) Con respecto a la carne de mamífero para el consumo humano, el Deuteronomio describe:

“Estos son los animales que podéis comer: cualquier vacuno, cualquier ovino y cualquier caprino; el ciervo, la gacela, el corzo, la cabra montés, el antílope, el búfalo, la gamuza, o sea todo animal que tenga la pezuña partida y rumie. Pero no comeréis los que rumien y no tengan la pezuña hendida, como el camello, la liebre, y el conejo... Tampoco comeréis los que tengan la pezuña partida pero no rumien, como el cerdo. No comeréis su carne ni tocaréis su cuerpo”. Deut 14:4-8.

b) Los animales acuáticos:

“De lo que vive en el agua comeréis todo lo que tiene aletas y escamas”. Deut 14:9.

c) Sobre las aves:

“Comeréis toda ave pura. Y éstas son las que no comeréis: el águila, el quebrantahuesos, el halieta (águila pescadora), el milano, el halcón, el buitre y otras aves semejantes, y el cuervo y aves semejantes, y el avestruz, la lechuza, el cuclillo, el gavián y aves semejantes, y el mochuelo, el búho, el cisne, el pelícano, el somorgujo (un tipo de ave palmípeda), el corvejón, la cigüeña, la garza y aves semejantes, la abubilla y el murciélago”. Deut 14:11-18.

d) Acerca de los insectos:

“También todo insecto alado... no lo comeréis. Pero podréis comer todo volátil puro” (un tipo determinado de langosta). Deut 14:19-20.



e) Con respecto a la mezcla de carne con lácteos, de donde surge la prohibición de mezclar estos alimentos:

“... No cocerás cabrito en la leche de su madre”. Deut 14:21.

2- Terminología y conceptos

a) El kashrut clasifica los alimentos en tres categorías:

Besari: Productos provenientes de la carne de animales, tanto mamíferos como aves.

Jalaví: Lácteos.

Párve: Neutro, se encuentran dentro de esta clasificación los huevos de aves y la carne de pescado entre otros productos.

Todos los alimentos que no entran en las categorías carne o lácteos se consideran Párve o neutro. Estos incluyen a todas las frutas y los vegetales y los alimentos derivados sólo de esas fuentes, los huevos de ave, el pescado así como la sal y otros productos alimenticios no orgánicos.

Todas las frutas y los vegetales frescos son kasher, aunque la ley requiere que éstos sean cuidadosamente revisados y lavados con el objeto de asegurarse de que no se encuentren insectos en los mismos, puesto que está prohibida su ingestión. Durante el último siglo las reglas del kashrut se han hecho más estrictas en la comunidad **Jaredí** (Ultra-Ortodoxa). Por ejemplo esta comunidad rechaza el consumo de varios vegetales como el **brócoli**, porque considera que es demasiado difícil extraer los insectos diminutos que se encuentran en tales productos. Como respuesta, algunas compañías ahora comercializan estos vegetales ya revisados y lavados.

La palabra kasher puede aparecer también como: “kosher”, “casher”, “cosher”, “cacher” “kacher” dependiendo si se habla de comunidades ashkenazíes, sefardíes, anglosajonas, de habla hispana o francesa.

b) Algunos términos utilizados en kashrut:

Halajá: compendio de la Ley religiosa judía. Halájico/a: adjetivo.

Hejshér: es el proceso por el cual un producto es “kasherizado” es decir, se certifica que un producto es kasher a través del control efectuado por el “**mashguíaj**”, por ejemplo en la producción de leche o carne (ver apartados de cada uno de estos productos)

Mashguíaj: inspector, se denomina a la persona que controla y verifica que durante el proceso de producción se haya cumplido con todos los requisitos exigidos.

Bishul Yisrael: término *halájico* que se utiliza para los productos que pasan un proceso de cocción/ fritura y similares en los que la *halajá* obliga a que un judío encienda el sistema de cocción/ fritado. *Bishul*



Yisrael se exige sólo sobre los alimentos que generalmente no se consumen crudos; como guisantes, judías, patatas, pescados, etc.

Los productos que pasan por un proceso de "ahumado" como pescados y similares, no están obligados al *Bishul Yisrael* ya que no se considera que el ahumado sea una cocción. En este caso es suficiente el certificado kasher anual si no existen otros problemas de kasher.

Afiyat Yisrael: término *halájico* que se refiere a los alimentos horneados hechos sólo con cinco cereales (trigo, cebada, espelta, centeno y avena) sobre los que la *halajá* exige que un judío encienda el sistema de horneado. Es suficiente que el encendido de los hornos lo efectúe un judío, a no ser de que se trate de una masa rellena, en cuyo caso, la *halajá* también exige *Bishul Yisrael* al relleno según de lo que se trate.

3- Productos alimenticios

a) La carne kasher y su hejshér

La ley judía establece que los animales kasher deben ser sacrificados según un estricto conjunto de normas. El sacrificio o **Shjitá** se hace de manera que se minimiza el dolor que se causa al animal. El matarife profesional o **Shojét** utiliza un gran cuchillo de hoja perfectamente afilada y sin irregularidades ni dientes. Se efectúa un solo corte en la garganta que parte ambas arterias carótidas, ambas venas yugulares, ambos nervios vagos, la tráquea y el esófago, causando la muerte generalmente en tres o cuatro segundos. Si el cuchillo se engancha por una fracción de segundo, o luego se halla que se ha producido alguna irregularidad, el animal no es kasher y se denomina **Nevelá** (cadáver, restos de animal) y se vende como carne común al público general no practicante o no judío.

Una vez muerto, el animal es abierto para determinar si hay alguna irregularidad en sus órganos internos, ya que cierto tipo de irregularidad puede convertir al animal en no-kasher.

El término **Glatt** Kasher que popularmente se utiliza para referirse al kashrut más estricto se origina en la palabra **glat** (pulmones) los que son revisados cuidadosamente para buscar marcas como cicatrices de previas inflamaciones.

Los vasos sanguíneos más grandes, así como toda la sangre deben ser retirados de la carne, puesto que está prohibido el consumo de la sangre de cualquier animal. Esto se hace generalmente salando la carne, pero también se puede hacer asándola.

El cuarto trasero de un mamífero no es kasher a no ser que el nervio ciático y la grasa que lo rodea sea retirado.

"... Por eso no comen los hijos de Israel el tendón encogido que está en la articulación de la cadera, hasta el presente, porque un ángel de Dios se la descoyuntó a Jaacob". Génesis 32:33.

El proceso de quitar el nervio ciático consume mucho tiempo y demanda un entrenamiento especial, raramente se efectúa fuera de Israel, donde la demanda de carne kasher es mayor. Si no se efectúa la extracción, esa parte del animal se vende como carne no-kasher en los comercios minoristas, fuera del circuito de las grandes cadenas, así como entre las comunidades no-judías del país (musulmanes, cristianos, druzos)

Síntesis del proceso de Hejshér de la carne por salación:



- I- Se sumerge la carne en agua por alrededor de 30 minutos.
- II- Se retira del agua y se pone sal sobre la superficie de la carne a fin de extraer la sangre.
- III- Se despedaza la carne en trozos más pequeños y se lava la carne
- IV- Se vuelve a salar y sumergir en agua en total tres veces.

Este proceso debe efectuarse dentro de las 72 horas luego del sacrificio del animal.

También se efectúa el hejshér asando la carne, este proceso es obligatorio para el hígado.

b) Lácteos

Son kasher la leche y sus productos derivados si provienen de un animal kasher. La leche de vaca, oveja y cabra es kasher. En la práctica muchos judíos ortodoxos consumen sólo productos lácteos denominados **Jaláv Yisrael** (leche de Israel). Esta denominación se refiere a la leche que ha estado bajo constante supervisión rabinica desde el ordeño hasta el embotellado para asegurarse de que la misma no ha estado en contacto con leche de un animal no-kasher. En el pasado éste era un tema serio, hoy en día no es una cuestión preocupante, al menos en la mayoría de los países occidentales. Por ejemplo la certificación de la **FDA** (Food and Drug Administration) de EEUU es aceptada por la mayoría de los rabinos Ortodoxos Modernos y todos los Conservadores, quienes consideran automáticamente que esa leche es kasher.

En la fabricación de productos lácteos existen cuatro posibilidades:

- 1- **Jalav Yisrael**, leche sobre la cual hubo una supervisión por parte de un judío practicante, desde el comienzo del ordeño.
- 2- **Jalav Nojri**, leche que fue ordeñada por un no-judío sin contar con la supervisión de un judío (mashguíaj que certifica el hejshér).
- 3- **Avkat Jalav Yisrael**, leche *Jalav Yisrael* en polvo.
- 4- **Avkat Jalav Nojri**, leche *Jalav Nojri* en polvo.

El Gran Rabinato decidió hace varios años prohibir el uso de *Jalav Nojri* y su uso en todos los productos alimenticios, pero con respecto a *Avkat Jalav Nojri*, en vista de que muchos legistas lo han permitido, el Gran Rabinato lo autoriza, con la condición de que sobre el producto se señale "**leojlei avkat jalav nojri**" (para aquellos que consuman **Avkat Jalav Nojri**)

La definición de *Avkat Jalav Nojri* incluye a todos los productos logrados de la leche y su transformación en polvo.

c) Pescado

Para considerar kasher a un pez, éste debe poseer aletas y escamas. La falta de uno de estos convierte a esta especie en no-kasher. Son no-kasher el tiburón, el bagre y las anguilas. Los crustáceos y los mariscos; como el cangrejo, la langosta y el camarón. Tampoco son kasher los mamíferos acuáticos tales como el delfín, la ballena y la foca, así como el resto de los animales como el pulpo, el calamar y la medusa.

Las algas y todas las plantas marinas son kasher.



El pez espada y el esturión presentan problemas ya que tienen escamas cuando son jóvenes, pero más tarde las pierden. Las autoridades Ortodoxas han determinado que estos son no-kasher, pero muchas congregaciones Conservadoras las consideran kasher.

El pescado es Párve (Neutro) pero el kashrut requiere que se consuma separadamente de la carne.

d) Huevos

Los huevos de las aves consideradas kasher son kasher y se clasifican como Párve (neutro). Tradicionalmente los huevos son examinados en un vaso de vidrio para asegurarse de que no contengan rastros de sangre. Los huevos parcialmente formados que se encuentran en el interior de las aves sacrificadas pueden ser consumidos, pero éstos deben pasar por el proceso de extracción de sangre como si fuera el animal mismo, por lo que esos huevos se clasifican como Besarí (carne).

e) Queso

Los quesos duros presentan un problema para el kashrut puesto que éstos son hechos con **cuajo**. El cuajo es una enzima que se utiliza para transformar leche en cuajada o requesón y suero. La mayoría de las variedades de cuajo provienen de la membrana que recubre el estómago de los animales. También existe cuajo de origen vegetal y microbiológico. La Comunidad Ortodoxa sigue lo establecido por la **Mishná** y el **Talmud**, que determinan que no es kasher el cuajo que proviene de un animal no-kasher, sosteniendo que el cuajo es **Davar Hama'amid**, es decir, algo que cambia el estado del alimento a tal punto que cualquier cantidad que se agregue, transforma ese alimento en no-kasher. Por otro lado la comunidad Conservadora clasifica al cuajo como algo que ha cambiado tanto de su forma original que se considera **Davar Jadash** (una cosa nueva) por lo que deja de ser no-kasher. En la práctica, los judíos Ortodoxos y algunos Conservadores consumen sólo quesos hechos con cuajo kasher, mientras que la mayoría de los Conservadores consumen toda clase de quesos duros.

f) Gelatina

La gelatina es un producto conflictivo para clasificar. Esta sustancia proviene generalmente de pellejos o huesos de animales. Si proviene de un animal kasher sacrificado según el kashrut o proviene de pescado kasher, se considera apto. Otro asunto es decidir si se clasifica como **párve** (neutro). La gelatina kasher proveniente de pescado kasher es neutra. El resto de las gelatinas no se considera kasher, aunque cierto número de prominentes autoridades rabínicas han notado que la gelatina sufre un proceso tan extenso, además de los cambios químicos, que ya no se considera carne, por lo tanto se clasifica como kasher neutro. La mayoría de la comunidad Conservadora y una significativa minoría de judíos ortodoxos israelíes concuerdan en que toda gelatina es kasher.

Las envolturas comestibles para charcutería y los productos hechos de piel de animales son considerados gelatina. También las envolturas que no son comestibles están prohibidas, porque en el proceso de producción de las fábricas, se hace uso de glicerina de origen orgánico, y los alimentos se cuecen junto con la envoltura, por lo tanto el Gran Rabinato también exige autorización para las envolturas hechas de sustancias sintéticas.

g) Alimentos enlatados y alimentos congelados

La gran mayoría de estos productos está permitida puesto que los fabricantes suelen agregar sólo agua y especias durante el proceso de envasado. Aunque hay veces en las que las frutas o los vegetales son preparados con productos lácteos o con ingredientes tales como caldos de carne no-kasher. Los fieles



ortodoxos sostienen que los productos enlatados o congelados no se pueden consumir, a no ser que haya un **Hejshér***, es decir una marca de una certificación de kashrut de una autoridad rabínica.

*La palabra Hejshér tiene la misma raíz que la palabra Kasher.

Por otra parte, la corriente Conservadora es menos exigente y sostiene que es suficiente con leer atentamente los ingredientes enumerados en el envase del producto.

(Se debe tener en cuenta que para acceder a las grandes redes de distribución, todo producto debe contar con un hejshér)

h) Granos y cereales

Los granos y cereales no procesados son kasher, pero estos productos procesados suelen contener pequeñas cantidades de aditivos no-kasher, por lo tanto la corriente Ortodoxa sostiene que estos productos procesados no se pueden consumir, a no ser que haya un **Hejshér**, es decir una marca de una certificación de kashrut de una autoridad rabínica. La corriente Conservadora mantiene la postura menos exigente, como en el caso de los vegetales enlatados/congelados.

4- La festividad de Pésaj

Los cereales durante la festividad de Pésaj (generalmente durante el mes de abril)

Durante los 8 días de **Pésaj**, la Pascua Judía, existen otras restricciones. Durante estos días los judíos tienen prohibido consumir cualquier producto fermentado con levaduras (**Jamétz**) hecho de trigo, centeno, cebada, espelta o avena.

“Durante siete días comeréis pan ázimo (sin levadura) Ya en el primero suprimiréis la levadura en vuestras casas. Todo el que comiere alimento fermentado (jamétz) durante esos siete días, será borrado de Israel”. Éxodo 12:15.

“En el mes primero, el día catorce por la tarde, comeréis pan ázimo hasta el veintiuno por la tarde. Durante siete días no se hallará levadura en vuestras casas, porque el alma de quien comiere alimento fermentado será extirpada de la congregación de Israel...” Éxodo 12:18-19.

“No comerán nada fermentado. Durante siete días comerás pan ázimo, el pan de la pobreza, porque saliste de la tierra de Egipto apresuradamente (sin tiempo para fermentar), para que te acuerdes siempre del día en que saliste de la tierra de Egipto” Deut. 16:3.

a) Definición de *jamétz* (fermentado)

Se denomina jamétz a cualquiera de los cinco cereales (trigo, centeno, cebada, espelta y avena) y sus subproductos que lleguen a estar en contacto con agua o zumo de frutas con agua por unos 18 minutos.

Durante Pésaj las cadenas de supermercados retiran o cubren los productos jamétz en sus estantes para evitar que el consumidor tome por error un producto prohibido.

Así mismo los productos libres de **jamétz** , además del hejshér normal, llevan una etiqueta que señala “Kasher para Pésaj”



Durante la festividad de Pésaj, el sustituto del pan es la **Matzá** (plural **Matzot**). Este es el pan ázimo que representa a la fiesta misma. En base a harina de Matzá (matzot trituradas) se preparan los platos típicos de esa temporada.

b) Algunos tipos de Matzot



Pésaj es una de las principales festividades del judaísmo y representa la libertad del pueblo judío frente al yugo y la esclavitud en Egipto.

5- La prohibición de mezclar cárnicos y lácteos

Los productos lácteos y la carne no pueden ser consumidos juntos en una misma comida, y mucho menos ser cocinados juntos. La ley judía ha establecido una serie de reglas de separación cuyo objetivo es prevenir que esto suceda. En los hogares de los judíos observantes existen dos juegos de cubiertos, dos baterías de cocina, dos juegos de platos, etc. Un juego para alimentos lácteos (Jalavi) y otro para



alimentos cárnicos (Besari), a fin de impedir que cualquier resto de carne o lácteo se mezcle accidentalmente.

Las leyes judías consideran que el vidrio es un material no absorbente, por lo que se podría utilizar un solo juego de platos y recipientes de vidrio. Pero en la práctica esto no se produce pues se considera que de ese modo se podría debilitar el sistema de observancia tradicional del kashrut, aunque es común que incluso en los hogares más observantes se permita utilizar vasos de vidrio para ambas comidas, lácteas y cárnicas, con la condición de que se los lave profundamente.

Existen diversas costumbres en lo que se refiere al tiempo que se necesita esperar para consumir carne luego de haber ingerido lácteos. La mayoría sostiene que no es necesario un tiempo de espera determinado con la condición de que previamente se lave la boca en profundidad. En cambio para consumir lácteos luego de carne, hay quienes sostienen que tres horas son necesarias, y las comunidades más ortodoxas sostienen que se debe esperar seis horas. No obstante la comunidad holandesa espera sólo una hora.

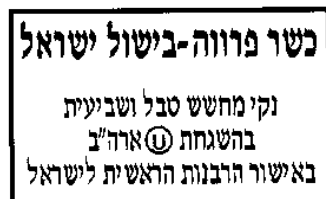
6- Identificación de los alimentos kosher (Hejshér)

Los alimentos que se adquieren en una tienda se pueden identificar como kosher a través de la presencia de un **Hejshér**, es decir un símbolo gráfico que indica que ese alimento ha sido certificado como kosher por una autoridad rabínica. El símbolo más extendido en el mundo es el "OU" de Estados Unidos (es un círculo con una letra "U" en el medio) que representa a "The Union of Orthodox Congregations". De todos modos, cada organización posee su propio signo bajo copyright, siendo la lista muy extensa.

Ejemplo de Hejshér "OU" en la etiqueta de un producto importado de EEUU para el ejército israelí, donde se lee el siguiente texto:

"Bajo la supervisión de la Unión de Congregaciones Ortodoxas (OU) de EEUU, con la autorización del Gran Rabinato de Israel".

תאריך היצור
ותאריך אחרון לשימוש מוטבטים
משקל נקי ליחידה 425 גרם
משקל לאחר סינון 260 גרם
רכיבים: תפוחי אדמה, מים,
מלח, קלציום כלוריד.
PRODUCT OF USA





Hay ocasiones en que el **hejshér** de ciertas autoridades es invalidado por otras organizaciones. Una simple letra "K" se utiliza a veces como símbolo de *Kasher*, pero en realidad esto no significa más que el fabricante considera que ese alimento es kasher. Otra forma de identificación es leyendo la lista de ingredientes enumerados en la etiqueta del producto. En todo caso, los judíos observantes no consideran esto suficiente aunque les permite identificar las sustancias no-kasher más obvias.

a) Distintos ejemplos de hejshér:

"Bajo la supervisión de STAR-K de EEUU, con la autorización del Gran Rabinato de Israel".

תאריך אחרון לשימוש
מוטבע על הקופסא
משקל נקי 425 גרם
משקל לאחר סינון 264 גרם
רכיבים: אפרסקים, מים, סירופ גלוקוזה מתירס, סוכר.

PRODUCT OF USA



"Bajo la supervisión BADA"TZ (Bet Din Tzedek) de Israel (Comunidad Ultra-ortodoxa), con la autorización del Gran Rabinato de Israel".





“Kasher Párve con Hejshér de KF, con la autorización del Gran Rabinato de Israel”.



Se debe destacar que no sólo los productos alimenticios llevan hejshér, también productos como detergentes, lavavajillas, dentífricos, cepillos de dientes, enjuagues bucales, jabón, abrillantadores de muebles, etc. Muchas veces deben llevar una certificación extra para poder ser comercializados en las comunidades Ultra-ortodoxas.

7- Cómo se obtiene un certificado kosher para Israel:

En todo caso el productor debe contactar en primera instancia con el Gran Rabinato de Israel en Jerusalén.

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL
Beit Yahav. 80 Yirmyahy St.
P.O.Box 36016
Jerusalem 91360
Import Division
Rav Mr Yitzhak Cohen Arazi



Tel: +972-2-531-3137/ 3138
Fax: +972-2-537-7875

Según la ley de prohibición del fraude en el kashrut de Israel, el organismo acreditado para otorgar un certificado kasher es el Consejo del Gran Rabinato de Israel o a quien éste haya provisto de tales acreditaciones. Se expide el certificado kasher a los productos importados sólo a través del Gran Rabinato, y todo certificado otorgado por organismos o rabinos del extranjero tiene valor de constancia de supervisión y no substituye el certificado kasher legal.

El departamento de importación del Gran Rabinato de Israel en Jerusalén, se encarga de efectuar las inspecciones y expedir los certificados.

El importador debe presentar un formulario de solicitud con todos los detalles de la empresa a la cual él representa, el certificado kasher del rabino en el extranjero y una muestra del producto. Luego de la recepción del material, los rabinos del departamento se ponen en contacto con el rabino en el extranjero con el propósito de obtener más información sobre el kashrut del producto y sus limitaciones. Sucede a veces, según se considere oportuno, que se solicita que el importador presente un informe de la producción completa.

Si se comprueba que efectivamente el producto es kasher y que el rabino y el importador actuaron según los procedimientos del Gran Rabinato, el departamento expide un permiso a nombre del importador sólo para los productos que éste haya solicitado y le otorga una autorización para cada clase de producto a nombre de un solo fabricante.

Todo lo arriba mencionado se lleva a cabo con la condición de que el importador cumpla con todas las resoluciones del departamento con respecto al texto de la etiqueta y que el modo de comercialización se efectúe según lo solicitado.

Si se comprueba que el rabino no fue acreditado por el Gran Rabinato o que el producto no cumple con las condiciones exigidas, el importador recibe por escrito una respuesta negativa a su solicitud y se le exige que no comercialice el producto con etiqueta kasher.

8- La importación de vino kasher

- 1- La importación de vino se autoriza sólo y únicamente en botellas y no a granel.
- 2- El importador que trabaja con **vino no-kasher** no puede recibir permiso **para vino kasher.**
- 3- La etiqueta, la marca y el nombre del vino kasher deben ser específicos para este vino y no será ni siquiera similar al vino no-kasher que se produce en esa bodega o en otra.
- 4- Todas las materias primas deben estar autorizadas por el Gran Rabinato.

9- El kashrut hoy en día en Israel

Se estima que más del 60% de los cinco millones de habitantes judíos del país mantiene un determinado grado de observancia del *Kashrut*, mientras que la población musulmana de alrededor de un millón de personas consumen productos kasher que en parte coinciden con los requerimientos del *Halal* musulmán, convirtiendo a Israel en el mayor mercado mundial de alimentos kasher.



Los productos *No-Kasher*, incluyendo los elaborados localmente y los productos importados, suman menos del 5% del mercado de alimentos y sus canales de comercialización son limitados.

A pesar de que la importación de No-kasher no está prohibida (existen determinadas restricciones con relación a la carne y las aves), su comercialización en Israel es dificultosa.

Alrededor de la mitad de la población judía consume sólo alimentos kasher, y la mayoría de este grupo no hace sus compras en locales donde se venden productos No-kasher. Por este motivo, las grandes cadenas de alimentación y muchas tiendas no poseen artículos No-kasher.

Las mayores plantas de procesamiento también excluyen el uso de materias primas No-kasher con el objeto de no perder este segmento del mercado.

Los líderes religiosos de algunos sectores ultra-ortodoxos sostienen que la certificación del Gran Rabinato de Israel no complace las exigencias de sus comunidades.

Para una máxima cobertura de los segmentos de mercado ortodoxo/ ultra-ortodoxo, los productos necesitan certificados adicionales, emitidos por alguno o cada uno de los principales grupos religiosos.

Los productos comestibles pueden llevar certificaciones especiales con la finalidad de facilitar su penetración en estos mercados.

Los exportadores que deseen abarcar la mayor cantidad posible de mercados deben cumplir al menos con los requerimientos del Gran Rabinato.

Muchos productores de alimentos en Israel incluyen dos certificaciones en las etiquetas de sus productos: una del Gran Rabinato y otro individual aprobado por alguna de las comunidades ortodoxas/ ultra-ortodoxas.

10- La comunidad judía en el mundo

Según estadísticas del Museum of the Jewish People de Israel, para el año 2002, la población judía se distribuía en el mundo de la siguiente manera:

África	87.900
Asia	5.247.300
Europa	1.577.000
América del Norte	6.114.500
América del Sur	365.500
Oceanía	103.000
Total	13.495.200

Países con mayor población judía

País	Población
Estados Unidos	5.700.000
Israel	5.200.000
Francia	520.000
Canadá	362.000
Reino Unido	276.000



Rusia	275.000
Argentina	198.000
Ucrania	110.000
Brasil	98.000
Australia	98.000
Alemania	95.000
Hungría	52.000
México	40.500
Bélgica	31.500
Italia	29.500
Países Bajos	26.500
Bielorrusia	25.000
Uruguay	22.800
Chile	21.000
Turquía	20.000

En España la población judía se calcula en unas 12.000 personas.

11- Quiénes consumen productos kasher en el mundo?

Millones de personas en el mundo limitan su tipo de alimentación por alguna razón, y encuentran en los productos kasher respuesta a sus exigencias. Además de la comunidad judía, existen otros grupos que consumen alimentos kasher:

Musulmanes: el "**Hala**" islámico concuerda en gran parte con las normas kashrut.

Los Adventistas del Séptimo Día y otras denominaciones cristianas, cuentan con restricciones dietéticas similares (y basadas) en el judaísmo.

Personas con intolerancia a la lactosa: hay millones de personas en el mundo que sufren de este mal u otras alergias a los productos lácteos a los que, en casos extremos, la más pequeña porción de estos productos puede poner en riesgo la vida. Puesto que el kashrut no permite la mezcla de carne y lácteos, la ausencia de la marca **Jalaví** (lácteo) o la presencia de la marca **Párve** (neutro) o **Besarí** (carne) aseguran al consumidor que ese alimento no posee productos o subproductos lácteos.

Vegetarianos: la marca **Párve** asegura que ese alimento no posee carne ni lácteo, convirtiendo el producto en apto para vegetarianos.

El consumo de productos kasher ha aumentado en los últimos años y se ha extendido fuera del ámbito de la comunidad judía. Este incremento se debe a que el kasher es visto como una forma de supervisión de calidad efectuada por una entidad externa al fabricante, lo que lo hace apreciable a los consumidores que buscan calidad.

Se debe destacar que esta tendencia no se debe a un incremento del consumo de la población religiosa, sino a un aumento en el consumo de este tipo de productos entre personas que los eligen porque los consideran más sanos y de mejor calidad. De este modo se calcula que la producción kasher mundial es de alrededor de USD 6.700 millones. El 44% corresponde al consumo dentro de la comunidad judía, los vegetarianos representan el 10%, los musulmanes 19% y **entre quienes opinan que el producto es de mejor calidad 27%**. En Estados Unidos, donde el incremento en 2003 fue de 43%, se exige esta



certificación en varios productos que se importan. Así mismo se consideran mercados atractivos los de Reino Unido, Francia, Argentina, Canadá, Brasil, Rusia y México.

12- Algunos organismos responsables de kashrut en el mundo

OU Kosher: www.oukosher.org

[Vaad Harabonim of Queens](http://www.vaad.org) The Queens, New York: www.queensvaad.org

[U-K Kashrus Organization](http://www.ukkosher.org) de Buenos Aires: www.ukkosher.org

The Orthodox Rabbinical Council Of British Columbia: www.bckosher.org

Chicago Rabbinical Council: www.crcweb.org

Federation of Synagogues: www.federationofsynagogues.com

Kashrut Council of Canada: www.cor.ca

The *Kosher Consumers Union* of America: www.kosherconsumer.org

[Kosher Overseers Associates of America](http://www.kosher.org): www.kosher.org

London Beth Din Kashrut Division: www.kosher.org.uk

Jewish Community Council of Montreal: www.mk.ca/index.php

Natural Food Certifiers (NFC): www.nfccertification.com

OK Kosher Certification: www.okkosher.com

Orthodox Council of the Czech Republic: www.kosher.cz

Star K Kosher Certification: www.star-k.org

[Triangle K Kosher Certification and Supervision](http://www.trianglek.org): www.trianglek.org

Fuentes: "Erkei Kashrut" Enciclopedia de la Industria alimenticia Kasher. Jerusalem 1997.

"Kitzur Shulján Arúj". Síntesis del Shulján Arúj, Compendio de la Halajá.

"Tanaj" El Pentateuco, Tel Aviv 1991.

"Joveret Hadrajá Lemotzrei Yivú" Guía para productos importados. Gran Rabinato de Israel, Departamento de Importación. 2003.

Reuniones efectuadas en Gran Rabinato de Israel, Jerusalén 2004.

Bet Hatfusot, Museum of the Jewish People, Tel Aviv.

Textos en traducción libre del hebreo e inglés, Ofecomes Tel Aviv.

Realizado por Gilaad Shakhak, Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tel Aviv.
Septiembre de 2004.