

Guía de normativa Kosher

I. Introducción:

La palabra hebrea "Kosher" significa apropiado o apto para ser consumido en relación con la ley dietética judía. Los alimentos Kosher pueden comerse y pueden usarse como ingredientes en la producción de otros alimentos Kosher.

Las leyes básicas son de origen bíblico (Levítico 11 y Deuteronomio 17). Durante miles de años, los Rabinos eruditos han interpretado estas leyes y las han aplicado a situaciones contemporáneas. Además, promulgaron leyes de protección para salvaguardar la integridad de las leyes Kosher.

Las leyes de Kosher son complejas y extensas. La intención de esta guía es familiarizar al lector con algunos de los fundamentos de kashrut y proporcionar una perspectiva de su aplicación práctica. Dada la naturaleza compleja de las leyes de Kosher, uno debe consultar a un Rabino Ortodoxo siempre que surja una duda o problema.

Aunque se ha atribuido un beneficio higiénico auxiliar a la observancia de kashrut, el propósito y la razón última del Kashrut es cumplir con la Voluntad Divina, en la Torá se habla de animales puros e impuros, no permitidos o prohibidos, esto se refiere a que la alimentación no sólo está ligado al cuerpo físico, sino también a nuestro cuerpo energético (Alma).

No hace mucho tiempo, la mayoría de los productos alimenticios se hacían en la cocina familiar, o en una pequeña fábrica o tienda en la comunidad local. Por aquel entonces, era relativamente fácil determinar si el producto era realmente Kosher. Si se requería de supervisión rabínica, la supervisión era atendida por el Rabino de la comunidad, que todos conocían. Hoy en día, la industrialización, el transporte transcontinental y la producción en masa han creado una situación en la que la mayoría de los alimentos que comemos se tratan, procesan, cocinan, en entornos industriales, que pueden ubicarse a cientos o miles de kilómetros de distancia de su hogar.

Lo que agrega una complicación adicional es que generalmente no es posible juzgar el estado Kosher de un artículo sobre la base de la información proporcionada en la declaración de ingredientes por una variedad de razones.

Primero, el producto puede estar hecho de ingredientes Kosher, pero procesado en equipos no Kosher.

En segundo lugar, en los ingredientes no aparecen ciertos productos auxiliares de procesamiento, como los revestimientos de utensilios (como moldes o sartenes) y aceites que sirven como agentes de liberación (que ayudan a liberar los alimentos de sus moldes). Aunque no están clasificados legalmente como ingredientes, estos artículos podrían, sin embargo, hacer que el producto sea no Kosher.

Tercero, muchos ingredientes pueden ser Kosher o no Kosher, dependiendo de su origen. Por ejemplo, la glicerina y los emulsionantes están hechos de aceites vegetales (probablemente Kosher) o animales (muy probablemente no Kosher). Finalmente, muchos ingredientes se enumeran solo en términos generales, sin desglosar los muchos componentes complejos que componen el artículo real. Por ejemplo, un aroma de chocolate puede contener 30 ingredientes, pero la declaración de ingredientes enumerará todo este complejo de ingredientes como "aromas".

A menos que una persona sea experta en producción de alimentos, el consumidor medio no puede hacer una evaluación del estado Kosher, por lo que es importante comprar solo aquellos productos que cuentan con el respaldo de una agencia de confianza de kashruth como Kosher Madrid.

II. Carnes, aves y pescado Kosher y no Kosher

A. Carne:

La Torá declara que los mamíferos Kosher son rumiantes y de pezuña hendida. Las siguientes especies animales se encuentran entre las consideradas Kosher: toro, vaca, cordero, cabra, cabra montesa y oveja. Además, la carne y las aves de corral requieren una preparación especial, que se tratará a continuación.

B. Aves de corral:

La Torá no enumera características específicas para distinguir las aves puras e impuras. En su lugar, enumera 24 especies prohibidas de aves, mientras que todas las demás aves se consideran Kosher. No obstante, por diversas razones, en la práctica solo comemos aquellas aves que tienen una tradición establecida de que la especie es Kosher.

En la Unión Europea, las únicas aves de corral aceptadas por las organizaciones tradicionales de kashrut como Kosher son el pollo, el pavo, el pato y el ganso.

C. Pescado:

La Torá establece dos criterios para determinar qué peces son Kosher. El pez debe tener aletas y escamas. Las escamas se deben de poder eliminar sin dañar la piel. [En general, las escamas en peces Kosher son segmentos delgados, redondeados y de bordes lisos (cicloides) o estrechos que son similares a los dientes de un peine (ctenoide)]. Todos los mariscos están prohibidos. A diferencia de la carne y las aves, el pescado no requiere una preparación especial. No obstante, las escamas de pescado deben ser visibles para el consumidor con el fin de establecer el estado Kosher de los peces. Por lo tanto, el pescado fileteado o picado no debe comprarse a menos que esté debidamente supervisado, o el filete debe tener piel con escamas adheridas. Además, comprar pescado en una tienda de peces no Kosher es problemático, incluso si las escamas están intactas, porque los cuchillos y las mesas no son Kosher, por lo que se debe buscar supervisión rabínica.

La ley rabínica prohíbe el consumo de pescado y carne juntos.

Los productos pesqueros procesados y ahumados requieren una supervisión rabínica de confianza, al igual que todos los alimentos procesados.

III. Procesamiento De Carnes Y Aves

A. Shechita (Degüello):

La Torá requiere que las carnes y aves sean sacrificadas de una forma conocida como shechita. La tráquea y el esófago del animal se cortan con un cuchillo especial, perfectamente afilado y perfectamente liso, que causa la muerte instantánea sin dolor para el animal. Solo un experto (shochet), cuya experiencia hayan sido atestiguadas por las autoridades rabínicas, está calificado para sacrificar un animal para el consumo Kosher.

B. Bedika (Inspección):

Después de que el animal haya sido sacrificado adecuadamente, un supervisor capacitado (bodek) inspecciona los órganos internos en busca de anomalías fisiológicas que puedan hacer que el animal no sea Kosher (Taref). Los pulmones, en particular, deben examinarse para determinar que no haya adherencias (Sirjot), que pueden ser indicativos de una punción en los pulmones. Si se encuentra una adhesión, el supervisor debe examinarla para ver que no haya una lesión en el pulmón.

C. Glatt Kosher:

Aunque no todas las adhesiones hacen que un animal no sea Kosher, algunas comunidades judías o individuos solo comen carne de un animal que se ha encontrado libre de todas las adherencias en sus pulmones. "Glatt" significa literalmente "libre", lo que indica que la carne proviene de un animal cuyos pulmones se han encontrado libres de todas las adherencias. Recientemente, el término "glatt Kosher" se usa cada vez más ampliamente como una frase genérica, lo que implica que el producto es Kosher sin dudas.

D. Nikkur (Extirpación):

En algunas especies animales Kosher, muchos vasos sanguíneos, nervios y lóbulos de cebo están prohibidos y deben eliminarse. Existen procedimientos de corte especiales para la carne de vaca, ternera y cordero conocidos como nikkur (palabra hebrea que significa "extirpación"), que debe de ser realizada por una persona especialmente capacitada.

E. Prohibición de comer sangre:

La Torá prohíbe el consumo de la sangre de un animal. Los dos métodos aceptados para extraer sangre de la carne, son el salado o el asado.

1. Salado:

Primero, la carne se debe remojar durante media hora en agua fría (no con hielo) en un utensilio designado solo para ese propósito. Después de dejar que el exceso de agua se elimine de la carne, la carne se sala completamente cubriendo toda la superficie con una capa delgada de sal. Sólo debe usarse sal gruesa. Ambos lados de la carne y las aves deben estar salados. Todas las secciones sueltas del interior de las aves de corral deben retirarse antes de que comience el proceso de salado. Cada parte debe ser empapada y salada individualmente.

Si la carne o las aves de corral se cortaron durante el proceso de salazón, las superficies recién expuestas del corte deben empaparse durante media hora y también saladas.

La carne salada se deja durante una hora en una superficie inclinada o perforada para permitir que la sangre fluya libremente. La cavidad de las aves de corral debe colocarse abierta y orientada hacia abajo.

Después de la salazón, la carne se debe remojar bien, y luego lavarse bien para eliminar toda la sal aplicada.

Según la ley judía, la carne debe ser puesta en agua y sal dentro de las 72 horas posteriores al sacrificio para no permitir que la sangre se congele. Si la carne se ha empapado completamente antes del límite de 72 horas, se otorga una estadía adicional de setenta y dos horas para completar el primer paso del proceso de salazón.

2. Asar a la parrilla:

Un medio alternativo de eliminar la sangre es a través de un proceso de asado. El hígado solo puede ser consumido a través del asado, debido a la preponderancia de la sangre en él.

Tanto el hígado como la carne deben primero lavarse bien para eliminar toda la sangre de la superficie. Posteriormente, se asan específicamente sobre una rejilla perforada especialmente designada para asar el hígado y sobre un fuego abierto, que extrae la sangre interna. Cuando se quema el hígado, se deben de hacer cortes en el hígado antes de asar.

La carne o el hígado se deben asar por ambos lados hasta que la superficie exterior parezca estar seca. Después de asar, se enjuaga la carne o el hígado.

F. El Carnicero Kosher:

Hace años, la salazón de la carne y las aves de corral se realizaba en el hogar del consumidor. Más recientemente, el carnicero Kosher es el que realiza la salazón en la carnicería. Hoy en día, todo el proceso de sacrificio, bedika, nikkur y salazón se ha trasladado al matadero. Esto permite una consistencia uniforme de altos estándares. No obstante, el carnicero Kosher juega un papel crítico en la distribución del producto. El carnicero debe ser una persona íntegra y la tienda debe estar bajo supervisión rabínica de confianza.

G. Embalaje:

Desde el momento de la matanza, las carnes y aves Kosher deben ser supervisadas adecuadamente hasta que lleguen al consumidor. Una etiqueta de metal llamada plumba, que lleva el símbolo Kosher, a menudo sujeta a la carne o ave para servir como un sello de supervisión y de identificación. Alternativamente, la carne o las aves de corral se envasan en un embalaje a prueba de manipulaciones con el logotipo Kosher en un lugar destacado.

H. Costes:

Debido a que la carne y las aves Kosher tienen muchos requisitos de procesamiento (Degüello, revisión y salazón), que deben realizar personas especialmente capacitadas, los costes de mano de obra asociados con la carne y las aves Kosher son significativamente mayores. Esto explica el mayor coste de las carnes y aves Kosher.

IV. Banquetes, Restaurantes y Hoteles:

Los catering, restaurantes y hoteles deben ser supervisados por una autoridad rabínica ortodoxa de buena reputación.

No se puede dar por hecho que una comida sea Kosher por el simple hecho de que lo parezca y/o así se anuncie, como por ejemplo, "servimos a una clientela Kosher". Con demasiada frecuencia, se supone que los restaurantes "vegetarianos" o "lácteos" son Kosher, más allá de la necesidad de supervisión. Desafortunadamente, este es un error frecuente. El pescado, los productos horneados, el queso, la manteca vegetal, el aceite, los huevos, la margarina, los aderezos y los condimentos se encuentran entre los muchos alimentos que requieren supervisión en los restaurantes "vegetarianos" y "lácteos". Incluso aquellos alimentos que son Kosher en estado crudo podrían convertirse en no Kosher cuando se preparan en equipos utilizados para alimentos no Kosher. Por estas razones, se requiere supervisión Kosher de buena reputación.

V. Carne y leche en la cocina Kosher.

La Torá prohíbe:

- 1) cocinar carne y leche juntas en cualquier forma
- 2) comer tales productos
- 3) obtener beneficio de ello.

Como medida de seguridad, los Rabinos extendieron esta prohibición, prohibiendo comer carne y productos lácteos en la misma comida o prepararlos con los mismos utensilios. Además, los productos lácteos no se pueden consumir después de comer carne, por un período de tiempo. Existen diferentes tradiciones sobre cuánto tiempo esperar entre la carne y los productos lácteos, pero la costumbre más frecuente es esperar seis horas.

La carne se puede consumir después de los productos lácteos, con la única excepción de los quesos duros de más de 6 meses de curación, que requieren un tiempo de espera después de la carne. Antes de comer carne después de los

productos lácteos, uno debe comer un alimento sólido, ya sea beber un líquido o enjuagar bien la boca, y verificar la limpieza de sus manos.

A. Utensilios:

A menos que uno sea vegetariano y la carne esté totalmente excluida de su cocina, una cocina Kosher debe tener dos juegos de utensilios diferentes, uno para carne y pollo y el otro para alimentos lácteos. Debe haber conjuntos separados, distintos de ollas, sartenes, platos y cubiertos.

B. Lavar los platos:

Es mejor tener dos fregaderos de cocina, uno para carne y otro para lácteos. Si esto no es factible, los platos y los utensilios deben colocarse y lavarse en una rejilla para no tocar el fregadero. Se usarán estantes separados para el uso de carne y productos lácteos. Se debe tener cuidado de asegurarse de que no se permita que el agua suba para alcanzar el nivel de la rejilla, y los platos no se pueden remojar en un fregadero utilizado tanto para productos lácteos como para carne.

VI. Huevos

Los huevos (u otros subproductos) de aves o peces no Kosher no son Kosher. El caviar, por lo tanto, debe provenir de un pez Kosher y esto requiere una supervisión de confianza. Los huevos líquidos comerciales también requieren de supervisión. Los huevos de aves Kosher que contienen manchas de sangre deben desecharse y, por lo tanto, los huevos deben revisarse antes de usarse.

VII. Grasas, Mantecas, Mantequillas y Aceites:

Las regulaciones gubernamentales sobre el etiquetado de ingredientes alimentarios han sufrido cambios estrictos. La etiqueta no solo debe especificar el tipo de grasa, es decir, vegetal o animal, sino que también debe declarar la fuente real. Por lo tanto, es común encontrar mención de aceite de semilla de algodón, manteca de cerdo, aceite de coco y otras fuentes de aceite. El consumidor puede detectar fácilmente lo que es claramente no Kosher. Sin embargo, es importante tener en cuenta que el estado Kosher de un producto que contiene incluso grasa vegetal pura, sólo se puede verificar mediante una certificación Kosher de confianza. La razón de esto es que los fabricantes de manteca vegetal a menudo procesan grasas animales en los mismos equipos. El aceite vegetal puede ser no Kosher porque se procesa en equipos no Kosher.

VIII. Emulsionantes:

Los emulsionantes son sustancias complejas que se utilizan en muchos tipos de producción de alimentos. Pueden realizar una serie de funciones críticas, entre ellas actuar como surfactante (reduciendo la tensión superficial de un líquido), lo que hace que el aceite y el agua sean solubles. Los emulsionantes son componentes críticos en muchos alimentos, como margarina, mantecas, rellenos de crema, coberturas, cremas de café, blanqueadores, mezclas para pasteles preparadas, donuts, pudines, helados, postres congelados, puré de patatas instantáneo, mantequilla de cacahuete, cereales para el desayuno, chocolates y dulces. Los emulsionantes pueden aparecer en la etiqueta del ingrediente como polisorbatos, glicéridos, mono y diglicéridos, monoestearatos de sorbitán, etc. Los emulsionantes se producen a partir de aceite animal o vegetal, y los emulsionantes requieren una supervisión Kosher de confianza.

IX. Aromas:

Un sector crítico de la industria alimentaria es el de los fabricantes de aromas. Los aromas, ya sean artificiales o naturales, son componentes de casi todo producto. La producción de aromas es altamente compleja y utiliza materias primas de toda fuente imaginable. Algunos de los ingredientes sensibles al Kosher más comunes utilizados en los aromas son el aceite de fusel (que puede extraerse del zumo de uva), la glicerina y el castorium (un extracto de

castor). Dado que la declaración de ingredientes nunca incluye un desglose de los ingredientes utilizados en los aromas, los alimentos que contienen aromas naturales o artificiales requieren una supervisión de confianza.

X. Rellenos y cremas:

Todos los rellenos, cremas y bases de chocolate deben estar certificados como Kosher, ya que pueden contener grasas, emulsionantes, estabilizadores de gelatina y sabores.

XI. Panes, Rollos, Challah, Bagels Y Bialys:

Estos alimentos básicos para el hogar presentan varios problemas Kosher y requieren certificación Kosher.

Muchos tipos de pan están hechos con aceites y grasas. Los ingredientes básicos de las mezclas de masa especialmente preparadas y los acondicionadores de masa son los acortamientos y los di-glicéridos. En las panaderías, las bandejas y superficies en los que se coloca la masa para subir/fermentar y hornear están recubiertos con grasa o aceites separadores, que pueden ser no Kosher. Estos aceites a menudo no aparecen en la etiqueta. También puede surgir el problema de que otros productos no Kosher sean preparados y horneados con el mismo equipo. Estas son algunas de las razones por las que el pan requiere supervisión Kosher.

Está prohibido rabínicamente producir pan con ingredientes lácteos. Como el pan se come con frecuencia en todas las comidas, a los Rabinos les preocupaba que uno pudiera comer pan lácteo sin darse cuenta con una comida de carne. Hay dos excepciones: si el pan se hornea con una forma o diseño diferente que identifique que es lácteo, o si el pan es tan pequeño que se consuma en una comida.

La ley judía requiere que una porción de la masa o del producto horneado terminado se reserve para lo que se conoce como "jalá". Si bien cualquier porción de tamaño es adecuada para el jalá, es costumbre separar una porción del tamaño de una aceituna. Después de la separación, la jalá se quema. Este ritual es obligatorio solo cuando el dueño de la masa en el momento de su preparación es judío, y la masa está hecha de harina de cualquiera de los siguientes cinco cereales: trigo, avena, centeno, espelta y cebada. Además, no hay ningún requisito de separar el jalá si la masa contiene menos de 1,6 kilogramos de harina.

Si esta mitzvá no se ha realizado en la panadería, se puede realizar en el hogar colocando todos los productos horneados en una habitación, abriendo todo el material de empaquetado, y tomando una pequeña porción de cualquiera de los productos horneados y quemándola.

XII. Pastel, Repostería Y Donuts

Estos productos generalmente contienen manteca, emulsionantes, aromas y otros ingredientes sensibles al Kosher, por lo que es necesaria una supervisión de confianza.

XIII. Productos lácteos

A. Leche:

La ley rabínica requiere que haya supervisión durante el proceso de ordeño para asegurar que la fuente de la leche sea de un animal Kosher. Según la opinión de muchas autoridades rabínicas, son lo suficientemente estrictos para garantizar que la leche de vaca es pura cumplen con el requisito rabínico de supervisión. Sin embargo, algunas personas son más estrictas y solo consumen leche producida con supervisión a tiempo completo. Esto se conoce como cholov yisroel.

B. Queso:

Todos los quesos requieren de certificación Kosher, incluidos los quesos duros (suizos, queso cheddar, etc.) y los quesos blandos (de cabaña, de agricultores, de olla y el queso crema). El cuajo, procesado de los estómagos de ternera se utiliza a menudo en la producción de queso duro como un agente de cuajo y coagulación. El queso duro Kosher se produce con cuajo microbiano, que se deriva de fuentes Kosher. Debido a que el queso duro se hace típicamente con cuajo animal, los sabios rabínicos decretaron que incluso cuando no se usa cuajo animal, debe estar presente un supervisor de tiempo completo para garantizar la integridad Kosher del producto. El queso duro producido con ingredientes Kosher y un supervisor a tiempo completo se conoce como gevinat yisroel.

Los quesos blandos pueden contener cultivos y sabores que no son Kosher. Dado que estos productos están pasteurizados, la integridad del equipo también es un problema.

XIV. Alimentos Parve:

El adjetivo "Parve" significa que el alimento no contiene ingredientes lácteos o de carne. Los alimentos de Parve son neutros y se pueden comer con carne o productos lácteos.

A. Etiquetado:

La política de Kosher Madrid es que los productos lácteos o de carne están etiquetados como OU-D y OU Dairy o OU Meat respectivamente. Se puede suponer que un elemento que está etiquetado como unidad organizativa sin un sufijo es Parve. No obstante, recomendamos verificar los ingredientes que figuran en la etiqueta, ya que en raras ocasiones, se omite inadvertidamente la OU-D.

B. Sorbetes:

Cualquier producto etiquetado como "sorbete" o "sorbete de frutas" debe contener leche y, por lo tanto, no es Parve. Los polos de agua pueden ser Parve o lácteos. La diferencia se verá reflejada en el logo Kosher del producto.

C. Margarina:

La margarina contiene aceites y glicéridos y requiere de certificación rabínica. Además, la margarina puede contener hasta un 12% de ingredientes lácteos, y por lo tanto, algunas margarinas son lácteas, mientras que otros son Parve.

D, Cremas no lácteas:

Muchas cremas no lácteas son, de hecho, lácteos y tienen una OU-D.

XV. Alimentos naturales y saludables

Con la proliferación de los llamados productos de alimentos saludables "Naturales" orgánicos y promovidos de manera similar en la Unión Europea, es necesaria alguna aclaración con respecto a su estado de kashrut. Hay una noción errónea de que los productos naturales son inherentemente Kosher.

XVI. Vinos y productos de uva

Todos los zumos de uva, vinos de uva o brandies deben prepararse bajo estricta supervisión rabínica ortodoxa. Una vez que el vino Kosher ha sido cocinado, no hay restricciones para su manejo. Tales productos son generalmente etiquetados como "mevushal".



La mermelada de uva (producida a partir de pulpa de uva) así como todas las variedades de mermelada y jalea requieren de supervisión, porque pueden procesarse en equipos que no sean Kosher y pueden contener aditivos que no lo sean.

La jalea de uva se produce a partir del jugo de uva y solo se puede utilizar cuando se produce a partir del jugo de uva Kosher bajo la supervisión adecuada.

Los aromas naturales y artificiales de uva no se pueden usar a menos que tengan un sello Kosher. Muchos aromas de uva contienen extractos naturales de uva y están etiquetados como artificiales o de imitación porque en la fórmula se utilizan otros aditivos saborizantes.

Los licores requieren supervisión debido a los aromas y el alcohol utilizados en estos productos. Además, la base alcohólica puede ser derivada del vino.

XVII: Viajar

Para los empresarios o turistas que viajan en la Unión Europea, los productos certificados Kosher están disponibles en las tiendas y restaurantes que así lo certifiquen.

Un viajero que lleve cenas congeladas donde solo haya hornos no Kosher para recalentar, puede usar los hornos cubriendo el paquete congelado con dos capas de papel de aluminio. Si se utiliza un microondas, entonces la comida también debe envolverse doble. Las comidas Kosher se deben solicitar con antelación cuando se viaja en avión, tren o barco. Estas comidas también se calientan en hornos no Kosher. Se instruye a los empleados de la aerolínea o transporte para que calienten estas comidas de la misma manera en que se recibieron; totalmente envuelto en doble lámina con el sello del proveedor y el sello de certificación rabínico intacto.