

## A fondo

Entre los distintos sellos que garantizan la calidad agroalimentaria existe uno cuyas reglas están escritas en la Biblia. Estas normas, que detallan las exigencias de la dieta judía, se han colado en la agroindustria, que apuesta por esta certificación para conquistar un mercado que no deja de crecer y no solo por motivos religiosos

# LA BIBLIA COMO MANUAL DE CALIDAD ALIMENTARIA

**K**osher es una palabra hebrea. Puede que a muchos no les suene a nada, pero ya forma parte, cada vez más, del lenguaje comercial de la industria alimentaria, donde se ha colado entre sus ingredientes, forma parte de sus líneas de producción y se ha hecho visible en el etiquetado de sus productos. Significa «adecuado, conveniente» y hace referencia a aquellos alimentos que cumplen los preceptos que establece el Antiguo Testamento y que dejan claro qué productos están permitidos y cuáles no en la dieta judía. Y aún más, cómo estos se producen, se transforman, se preparan e incluso con qué utensilios deben cocinarse e ingerirse.

Una de las normas esenciales de la ley dietética judía es la tajante prohibición de cocinar o consumir carne y productos lácteos al mismo tiempo. Eso explica que las normas kosher se detengan en tres tipos de elementos: cárnicos (M), lácteos (D) y los llamados neutros (parve), que no son ni uno ni otro pero para los que también hay requisitos que cumplir: los pescados tienen que tener escamas y aletas; los mariscos están prohibidos; la fruta y verdura es kosher por sí misma pero tiene que estar sujeta a una inspección para evitar la presencia de plagas e insectos; o los huevos no tienen restricciones pero hay que asegurarse que no aparece en ellos huella de sangre alguna. Mención aparte merece el vino, ya que solo es kosher aquel caldo en cuyo proceso de elaboración –desde la viña hasta el embotellado– han participado únicamente judíos.

Estas normas se vuelven más es-

trictas en la celebración de la Pascua Judía, una conmemoración durante la cual los consumidores kosher se abstienen por completo de comer, e incluso tener en casa, pan de granos fermentados y no está permitida ninguna bebida que haya podido ser fermentada con trigo, cebada, centeno, avena o trigo sarraceno.

### Un gran mercado

Con todas estas exigencias, el mercado kosher podría parecer poco interesante para los agroindustriales españoles. Nada más lejos. Las

firmas alimentarias (también aragonesas) comienzan ya a lucir la certificación necesaria para llegar hasta estos consumidores, no solo atraídas por la comunidad judía, sino también por la creciente aceptación que estos productos están teniendo entre colectivos que los adquieren por razones que poco tienen que ver con la religión.

«Ahora mismo el kosher se puede considerar un factor de diferenciación importante para la entrada en mercados extranjeros», señala Fernando Berlinski, del departamento de certificaciones de la Fe-

deración de Comunidades Judías de España (FCJE). Y cuando habla de exportar quiere decir, esencialmente, Estados Unidos, un inmenso y apetitoso mercado no solo (ni tan siquiera) porque es el hogar del 40% de la población judía del mundo (unos seis millones de ciudadanos), sino porque estos alimentos, cuyo consumo crece a un ritmo del 15% anual, son cada vez más atractivos para la población estadounidense no judía, que los percibe como «de mayor calidad, más sanos y seguros y más respetuosos con el medio ambiente», dice Berlinski.

«El kosher es la certificación ISO de la Biblia», asegura este representante de la FCJE, que destaca cómo unas reglas religiosas que tienen más de tres mil años se pueden trasladar a las demandas del mercado actuales. «Y son muchos los ejemplos», dice. Los consumidores aquellas personas con restricciones dietéticas, tales como la intolerancia al gluten, a la lactosa o a los mariscos, porque los productos kosher indican claramente en el etiquetado si un producto contiene estos componentes. Dado que las enseñanzas del judaísmo ponen el énfasis en el respeto por la tierra y los animales, estos alimentos son cada vez más solicitados por los ecologistas. Y gozan además de gran reputación entre aquellos que llenan de salud su cesta de la compra, ya que los alimentos kosher están cada vez más vinculados a productos orgánicos y naturales, puesto que sus ingredientes y su fabricación tienen que pasar exigentes controles.

El atractivo de este mercado no es solo su continuo crecimiento y sus amplias expectativas de futuro. Es además, como señala un estudio realizado por la Cámara de Comercio de Madrid, un mercado «muy lucrativo», ya que sus consumidores –sean religiosos o no– comparten dos características a no perder de vista por las empresas: un mayor poder adquisitivo que la media y una disposición a pagar más por los productos.

### Certificación

La llave para entrar en este mercado es la certificación. Y para conseguirla es necesario que un rabino determine si el alimento ha si-

## Lo que no se puede olvidar

### Carne (M)



**Origen.** La carne kosher debe proceder de un animal que mastique todo su bolo alimenticio y tenga pezuñas hendidas (las vacas, ovejas y cabras lo son, el conejo, no). Está prohibido comer cerdo.

**Aves.** La Torá establece claramente cuáles son las aves impuras y cuáles se pueden ingerir. Lo cierto es que, en el caso de las primeras, la mayoría son especies poco habituales en el plato, como las carroñeras, aunque también se incluye en este listado el avestruz o el faisán. Pollo, pato, ganso y pavo son aves kosher.

**Salado.** Tras cumplir el rito de la matanza y para evitar cualquier presencia de sangre, la carne se somete a un proceso de salado.

### Lácteos (D)



**Procedencia.** La leche debe proceder de un animal kosher.

**Ingredientes.** Ningún producto lácteo (y se considera así cualquiera que lleve la más mínima cantidad de leche) debe contener ningún aditivo ni ingrediente no kosher, ni deben comerse ni cocinarse con carne o productos de carne ni utensilios que hayan estado en contacto con la carne.

**Proceso.** En el proceso de elaboración de un producto lácteo, todo el equipo utilizado, incluyendo cubas, pasteurizadores, tanques transportadores, etc. tienen que haber sido debidamente lavados (esencialmente con agua a elevadas temperaturas) y 'koshalizados' antes de cada partida de lácteos.



Son muchos los supermercados que están comenzando a dedicar una zona a alimentos kosher. HERALDO