

## Neutros (Parve)



**Cuáles son.** Todos aquellos alimentos que no son cárnicos ni lácteos se llaman parve o neutros (huevos, pescado, verdura, cereales, jugos no procesados, pastas, refrescos, café y diversos dulces y bocadillos).

**Pescados.** De acuerdo con la Torá, cualquier pescado que tenga escamas y aletas es kosher; cualquier otra criatura marítima está prohibida, incluido el marisco.

**Huevos.** Deben revisarse antes de ingerirse si hay presencia de puntos de sangre, ya que esta está prohibida.

**Fruta y verdura.** Son siempre kosher, pero hay que ser cuidadoso con ellas y asegurarse con una adecuada limpieza que están libres de insectos y gusanos.

## Vino



**En el viñedo.** La viña debe tener como mínimo cuatro años, hay que dejar crecer sus cepas por sí solas, y se debe dejar descansar el suelo cada siete años.

**Solo judíos.** Toda la elaboración debe ser realizada únicamente por judíos, que son los que pueden tocar la uva, seleccionarla, prensarla... Además, no está permitido que el vino sea visto por alguien 'no judío', por lo que todo en bodega se encuentra sellado.

**Cubas de acero y sin levadura.** La vinificación no puede llevarse a cabo en barricas de madera, sino en cubas de acero inoxidable. Está prohibido el uso de levaduras. El 1% de la producción debe venderse con fines benéficos.

## Pascua Judía



**Conmemoración.** La Pascua conmemora el rescate del pueblo judío de la esclavitud de Egipto en el siglo XIII antes de la era cristiana. Como la salida se realizó con prisas, los sacos de pastas que llevaban no tenían tiempo para esponjar y eran cocidos al sol.

**Passover.** Durante esta festividad, que dura ocho días, los judíos solo comen los llamados 'kosher for Passover' y no pueden ingerir pan, trigo, cebada, centeno, avena, espelta o derivados, fermentaciones ni levadura. Esto incluye pastas, galletas, cereales y algunas bebidas alcohólicas.

**Jalav Israel.** Los lácteos deben contener leche 'jalav Israel', es decir, aquella en cuyo ordeño ha estado presente un rabino.

## Certificaciones



**Solicitud.** El fabricante rellena un formulario con detalles sobre los productos que quieren ser certificados, la instalación y las materias primas que utiliza.

**Inspección inicial.** Un agente de campo especializado visita al fabricante para evaluar las instalaciones y sus productos y determinar qué cambios, si los hay, han de realizarse antes de que el producto pueda ser certificado.

**Contrato.** Se redacta un contrato detallando el acuerdo entre la certificadora y la empresa que contiene tanto el listado de ingredientes aprobados como de las marcas y productos certificados con sus respectivas designaciones.

do procesado cumpliendo estrictamente las exigencias de la Torá (ley judía).

«Existen cientos de agencias de certificación en todo el mundo», señala Berlinski, que aconseja a las empresas tener siempre en cuenta el factor geográfico. «En función del mercado al que se quiere entrar hay que optar por uno u otro sello», explica el representante de la Federación de Comunidades Judías en España, que detalla que con un sello local una empresa española podrá exportar a España o Europa pero no podrá hacerlo a EE. UU., y no porque no esté permitido sino porque «no será reconocido por los consumidores». Por eso, desde hace más de un año y gracias a un acuerdo firmado con la Orthodox Union (OU) —una de las certificadoras más grandes del mundo, con sede en Nueva York—, la FCJE ofrece el sello adecuado para conquistar los paladares norteamericanos. Berlinski no da cifras, pero asegura que la certificación «no es cara» y destaca que el coste depende de si se solicita para un año o para solo un pedido.

No hay datos concretos de cuántas empresas aragonesas (porque las hay) cuentan con este certificado. Sin embargo, desde el sector se insiste en que el interés por disponer de sello kosher es cada vez mayor (y subiendo). Por eso, explica, la FCJE tiene previsto realizar acciones de asesoramiento en Aragón para demostrar que, a pesar de las peculiaridades de estas normas, la certificación es un proceso relativamente sencillo con el que se logra «agregar valor a un producto y abrir un nuevo mercado».

CHUS GARCÍA



Lacasitos con sello kosher. O. DUCH

## LA EXPERIENCIA DE... CHOCOLATES LACASA

# Lacasitos sin color rojo (cochinilla) y chocolate que tiene leche israelí

Ya hace más de tres años que Chocolates Lacasa puso su mirada exportadora en el mercado kosher. Atendían pedidos concretos —especialmente para Israel o Europa (Francia o Alemania)— y puesto que la empresa trabaja con lácteos era necesario que su fabricación se realizase bajo el estricto control del rabinato de Madrid o de Barcelona.

Sin embargo, querían ir más allá, cruzar el charco y conquistar el mercado estadounidense. «Es un mercado muy complicado para entrar con un producto estándar porque hay mucha competencia, pero si te diferencias con un alimento kosher tiene una vía abierta», explica Marina Molina, directora de Exportación del grupo chocolatero aragonés.

Las cifras también fueron un argumento. Aunque se trata de unas normas dietéticas con un marcado componente religioso, solo el 20% de los consumidores en EE. UU. son judíos. El resto optan por los productos porque este sello les asegura «calidad, sanidad y seguridad», destaca Molina. No menos importante es que, a nivel mundial, este mercado se estima en unos 558.400 millones de euros entre productos e ingredientes. Por todo ello esta firma decidió

que sus centros productivos situados en la localidad zaragozana de Utebo (Chocolates Lacasa y Mauri) e Ibercacao, cuya fábrica se encuentra en Quintanar de la Orden (Toledo), lucieran un sello kosher con mayor reconocimiento entre los consumidores de todo el mundo. Para hacerlo, se decidieron por OK (Organized Kashrus Laboratories), una certificadora fundada en Brooklyn, Nueva York, en 1935.

Un rabino llegado desde Israel fue el encargado de supervisar la producción y sus instalaciones. «Para nosotros fue relativamente sencillo porque prácticamente todos nuestros ingredientes son kosher, de proveedores normalmente europeos que también tienen certificación», detalla Molina, que matiza, sin embargo, que también fueron necesarios cambios, por ejemplo en determinados aditivos. «No podemos utilizar el colorante rojo procedente del insecto cochinilla», detalla la directora de exportación de Lacasa. Por eso, sus Lacasitos más internacionales han perdido este color. «Tenemos una gama especial con un rojo diferente 100% vegetal», detalla Molina.

El proceso productivo también ha sido cuidadosamente supervisado. «Insisten mucho en la limpieza

de las líneas de producción, una limpieza que debe hacerse con agua a altas temperaturas», afirma. Pero claro, advierte que en una fábrica como la suya «si entra agua en la línea, adiós Chocolates Lacasa», por lo que esta limpieza se realiza con manteca de cacao, también a altas temperaturas, y además se realiza un arrastre, esto es, se desecha una primera producción «200 o 300 kilos, lo que establezca el rabino». La línea que produce kosher solo puede utilizarse para eso y mientras trabaja en estos productos no puede estar operativa en sábado (día de descanso en la tradición judía).

Lacasa también fabrica productos 'kosher for Passover', es decir, aptos para la Pascua Judía, una conmemoración en la que solo puede consumirse leche 'jalav Israel', es decir aquella cuya producción ha sido vigilada por un rabino. En estos casos, explica Molina, no queda otro remedio que importar la leche desde Israel porque únicamente allí se produce bajo estos preceptos.

Así, su nuevo sello kosher pronto estará en el mercado, donde Lacasa ya ha establecido contactos con potenciales clientes.

CH. G.