

UNION ISRAELITA DEL PERU  
Kosher Certification Department  
Ph. (51.1) 421-3684  
kosher@kosherperu.com  
www.kosherperu.com



## PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LA CERTIFICACIÓN KOSHER

### ¿NECESITO LA CERTIFICACIÓN KOSHER?

Es frecuente escuchar de exportadores de nuestra región que de haber ellos exhibido una certificación Kosher para sus productos, hubieran tenido más éxito en la feria de alimentos en la que participaron.

La Certificación Kosher es una inversión que le permite a una empresa incrementar su alcance y participación en los mercados del continente Americano, Europa, y Asia.

*Los comerciantes de alimentos en EUA, tanto mayoristas como minoristas prefieren las marcas con certificación porque le da al producto un marco competitivo que hace su venta al menos 20% más ágil que la de su producto competidor no Kosher.*



De igual manera la certificación realza el prestigio de la compañía que la ostenta.

Vemos con orgullo cómo los productos de nuestra región añan a su reconocida calidad, la jerarquía que le da una certificación valorada mundialmente.



## ¿QUIÉN ME PUEDE OTORGAR LA CERTIFICACIÓN KOSHER?

Habiendo en el mundo más de 1,000 certificadoras Kosher, parece no ser una decisión sencilla la elección de una organización que le certifique, especialmente si, por ética, toda certificación Kosher ortodoxa merece el máximo respeto.



No obstante, hay aspectos logísticos que las empresas valoran en su agencia certificadora:

- **Tiene el *expertise*** en todos los procesos e ingredientes de la industria alimentaria?
- **Es mi asesora permanente** en todos los temas Kosher?
- **Responde rápidamente** a mis consultas? El idioma no es una barrera?
- **Tramita ágilmente** mis renovaciones y solicitudes para certificar nuevos productos?
- **Tiene relaciones fluidas** y convenios de cooperación con agencias de otros lugares del mundo?
- **Sus costos** son claros y acordes a la realidad de la economía de nuestra región?

La Unión Israelita del Perú, institución sin fines de lucro fundada en 1926, a través de su Departamento de Certificación Kosher, viene supervisando desde hace varios años a empresas exportadoras de Aceites, Auxiliares Alimenticios, Chocolates, Esencias, Extractos Naturales, Frutas y Pulpa de Frutas, Granos (Quinoa, Chia, Amaranto, etc.), Harinas (Goma de Tara, Maca, Uña de Gato, etc.), Oleorresinas, Páprika, Pastas, Pescados en Conserva, Olivos, etc.

***En la actualidad supervisamos más de 120 plantas en Perú, Bolivia, Costa Rica y Ecuador, algunas de las cuales en coordinación con las principales organizaciones certificadoras de USA, Canadá, Europa e Israel. Asimismo certificamos Etiquetas Privadas de las más importantes empresas de USA, Canadá, Australia, Chile y Puerto Rico;***

(Detalle en:

[www.kosherperu.com](http://www.kosherperu.com) / Empresas certificadas).



## MUY BIEN, PERO... ¿QUÉ ES KOSHER?

También se pronuncia Kasher. Viene del hebreo y significa Apropiado, Permitido. Un alimento Kosher implica que éste puede ser consumido por todos aquéllos que observan las leyes dietéticas Kosher – las cuales tienen su base en la Biblia.

La calificación como Kosher de un alimento depende de 2 variables:

- 1.- El origen de los ingredientes, y
- 2.- El status de la unidad de producción.

## ¿QUÉ RELACIÓN HAY ENTRE EL ORIGEN DE LOS INGREDIENTES Y EL ALIMENTO KOSHER?

Existen 3 designaciones Kosher Principales:

**1.- CÁRNICO:** Alimentos provenientes de la carne de mamíferos y aves permitidos y sacrificados ritualmente con el menor grado de sufrimiento. Incluye la carne y la grasa de estos animales, y aquellos alimentos que se cocinan en utensilios para carnes aun sin contener carne. Los insectos y reptiles están prohibidos.

**2.- LÁCTEO:** Alimentos provenientes de la leche de los mamíferos permitidos (leche, mantequilla, quesos), y aquéllos que se cocinan en utensilios para lácteos aun sin contener leche.

**3.- NEUTRO (PARVE):** Los vegetales en general y los pescados permitidos (con escamas y aletas). El jugo de uva, vinos y derivados - aun siendo Neutros - deben producirse bajo supervisión permanente. Los mariscos están prohibidos.

**MEZCLAS:** Un fundamento de la alimentación Kosher es no mezclar Cárnicos con Lácteos. Los alimentos Neutros pueden mezclarse con cualquiera de los anteriores, lo que les da una ventaja comercial.

## ¿LOS EQUIPOS DE PRODUCCIÓN INFLUYEN EN EL KOSHER?

Por supuesto. El equipo de proceso debe ser kosher. Si anteriormente se ha cocinado allí algo no kosher, el equipo adquiere el status de no kosher, así como también lo que se cocine allí aunque los ingredientes hayan sido kosher. Existen métodos de “kasherizar” equipos y utensilios, con algunas limitaciones.



## CASOS FRECUENTES:

\*Un colorante proveniente de insectos mezclado con un alimento Kosher, invalida a este último.

\*Un emulsificante producido con ácidos grasos de animales, aplicado sobre alimentos lácteos los invalida por: (a) la prohibición de mezclar carne con leche, y (b) si los animales no eran kosher, desde un principio tampoco se puede aplicar sobre otro producto kosher.

\*Una torta hecha con mantequilla, o una galleta hecha con suero de leche – lo cual las convierte en lácteas - no pueden comerse después de haber ingerido alimentos cárnicos.

## ¿QUIÉNES COMEN ALIMENTOS KOSHER?

En los EUA se calcula que el 45% del mercado Kosher lo constituyen los Judíos. Asimismo, importantes sectores poblacionales de otras confesiones que siguen las normas alimenticias basadas en la Biblia, constituyen un 25% del mercado Kosher.

Por otro lado la gente Intolerante a la Lactosa, confía que en un alimento Kosher que sea cárnico o neutro – no existe ningún rastro de leche o sus subproductos. Debemos mencionar también a los Vegetarianos en todas sus variantes, que al constatar mediante el sello del alimento que éste no contiene ningún elemento cárnico o láctico, pueden consumirlo con toda confianza.

## ¿CÓMO ACCEDER A LA CERTIFICACIÓN KOSHER?

Al contactarse con nuestro Departamento de Certificación Kosher, se le enviará un formulario de solicitud e instrucciones para iniciar el proceso de certificación. Después de estudiar la naturaleza de la empresa, se programa una visita a la planta de fabricación donde se constata su idoneidad para la elaboración de productos Kosher, y eventualmente se plantea los correctivos a que hubiere lugar. Una empresa certificada debe ceñirse a reglamentos muy puntuales a lo largo del período de su certificación. Asimismo cuenta con asesoría permanente de nuestro Departamento ante cualquier consulta.

*Más información en nuestra página web [www.kosherperu.com](http://www.kosherperu.com)*

*Contáctenos:*

UNION ISRAELITA DEL PERU  
Kosher Certification Department  
Ph. (51.1) 421-3684  
[kosher@kosherperu.com](mailto:kosher@kosherperu.com)  
[www.kosherperu.com](http://www.kosherperu.com)

