



Embajada de la  
**República Argentina**

Ministerio de Relaciones Exteriores,  
Comercio Internacional y Culto

# **La certificación kosher**

## **Principales aspectos e importancia para la proyección comercial de la Argentina en Israel**

**Sección económica y comercial**  
**Embajada de la República Argentina en Israel**  
**Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto**

**[comercialeisra@mrecic.gov.ar](mailto:comercialeisra@mrecic.gov.ar)**

**Septiembre de 2022**



El presente informe busca sintetizar los principales aspectos a tener en cuenta en materia de certificación kosher y proyección comercial de la Argentina hacia Israel (aunque muchos aspectos aplican para otros mercados, notoriamente el de los EE.UU.).

El documento compila información recabada por la Embajada y sintetiza lo expresado en las tres presentaciones (didácticas y orientadas a los exportadores) que realizaron Juan Manuel Alderete (el 7 de agosto de 2020); Alberto Rotenberg (el 8 de septiembre de 2020) y el Rabino Daniel Oppenheimer (el 26 de octubre de 2021). Dichos eventos fueron organizados por la Cancillería, el entonces Ministerio de Desarrollo Productivo y la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional, en colaboración con la Embajada en Israel, y se encuentran disponibles en los siguientes links:

[https://www.youtube.com/watch?v=fT\\_IQz1nFyA](https://www.youtube.com/watch?v=fT_IQz1nFyA)

[https://www.youtube.com/watch?v=FzndQ6\\_u27k](https://www.youtube.com/watch?v=FzndQ6_u27k)

<https://www.youtube.com/watch?v=feEwj0QQ3TU>

El documento comienza por presentar aspectos generales de la dieta kosher.

Seguidamente, se detalla cuáles son las principales ventajas que ofrece contar con la certificación kosher.

En tercer lugar, se presenta información focalizada en el mercado israelí (aunque también incluye referencias a las oportunidades en otros países).

Luego se presentan las reglas generales de la dieta kosher y se ahonda en el proceso de certificación en sí.

La quinta parte presenta indicaciones según tipo de producto.

Finalmente, para aquellos productores y exportadores interesados, se incluyen datos de contacto de certificadoras en la Argentina.



## I- Aspectos generales

**a) Casher** (en hebreo) o **kosher** (en yiddish) significan “correcto”, “apto” o “adecuado”.

En la tradición judía, kosher es una cualidad que cubre las siguientes dimensiones:

- Inocuidad;
- Simbología (con qué me estoy alimentando);
- Pedagogía (cada alimento nos sirve para enseñar a las nuevas generaciones sobre la cultura y la historia compartida);
- Ética (bienestar animal);
- Misticismo.

**b)** La correspondiente **certificación** de un producto (o servicio) como kosher tiene por origen y justificación una serie de normas y rituales vinculados a la tradición religiosa judía.

Por dicho motivo, la certificación no necesariamente se asocia con la calidad de los productos, aunque como veremos en muchos casos sí lo hace.

A su vez, corresponde señalar que existen al menos cinco líneas de interpretación dentro de la tradición rabínica: liberales, reformistas, conservadores, ortodoxos y ultra-ortodoxos.

De modo análogo, los judíos ashkenazim y sefardíes tienden a tener interpretaciones que difieren en la materia.

De todas formas, ni siquiera al interior de la comunidad ultra-ortodoxa se reconocen normas universales. Por el contrario, hay una multiplicidad de interpretaciones

### **c) Recomendaciones generales para aquellos interesados:**

- Procurar adentrarse, en forma sumamente respetuosa, en la cultura que originó la certificación.
- En especial, evitar establecer juicios de valor sobre el tema.
- Dada la sensibilidad cultural y religiosa y sus componentes simbólicos, evitar describirlo como una “forma antigua de bromatología”.



## II- La certificación kosher y la proyección comercial

a) Entre las **ventajas de la certificación**, podemos mencionar las siguientes.

### 1) Proyección económica y diferenciación comercial:

En 2018, el mercado kosher rondó los USD 19.000 millones.

El mercado kosher se encuentra en expansión a nivel global. Según una estimación general, la tasa de crecimiento anual del mercado kosher se ubica en torno a un 10%.

Dicho incremento se explica porque, además de los judíos observantes de la dieta, otros grupos resultan consumidores habituales de algunos de los productos. Entre ellos podemos aludir a:

- La comunidad musulmana (dada la semejanza y homologación parcial con la certificación *halal*);
- Otros grupos religiosos (budistas, Iglesia del Séptimo Día, etc.);
- Personas alérgicas a la lactosa o al gluten;
- Veganos y personas que se conducen por regímenes alimenticios comparables.

En tal sentido, entre los factores que impulsan al kosher corresponde incluir:

- El crecimiento demográfico de la comunidad musulmana global, que impulsaría el consumo de productos kosher. Aquí es importante destacar que, en algunos contextos, la certificación *halal* no está tan difundida como la kosher (o en la práctica su sistema de control no está disponible, por múltiples motivos). Aquí podemos resaltar el proceso de crecimiento de las ciudades y de urbanización en Oriente Medio y en el mundo musulmán.
- Las tendencias de consumo vinculadas a productos especiales y a evitar alérgenos, lactosa, gluten, etc (por una variedad de motivos).
- El avance generalizado de regímenes alimenticios especiales (vegetarianismo, veganismo, etc.)

La certificación valida procesos en el marco de la globalización, facilitando la exportación a mercados regulados por otros estándares (en este caso, el principal ejemplo es Israel);

A su vez, constituye un sistema de alta exigencia, que conforma un esquema de confianza recíproca



## 2) Proximidad relativa con la certificación halal:

Dadas las similitudes recién mencionadas, en general, aquellos establecimientos que certifiquen kosher están en condiciones próximas a **certificar halal**. Ello multiplica las oportunidades comerciales hacia otros países de la región, muchos de los cuales cuentan con considerables mercados internos (el mercado global *halal* llegaría a unos 1.200 millones de habitantes).

Sobre el particular se puede tener en cuenta que la carne certificada kosher suele considerarse como también certificada *halal*, pero no así lo contrario.

Otra diferencia importante es que para obtener la certificación *halal* se debe evitar en forma completa la utilización de **alcohol** como insumo en cualquier instancia del proceso productivo (lo cual no es así para el caso de la *cashrut*).

## 3) Proximidad relativa y requisitos parcialmente compartidos con otras certificaciones:

Al igual que otras certificaciones que avanzan en distintos rubros y mercados, amoldándose a las exigencias regulatorias y por parte de los consumidores, la certificación kosher incluye entre sus dimensiones:

- **La trazabilidad:** información relativa al origen y a la cadena de custodia de ingredientes y productos.
- **La seguridad alimentaria:** los diversos controles relativos a los aditivos, la forma de cocción y preparación, el empaque, las plagas y las enfermedades pueden brindar beneficios en materia de producción más eficiente, minimización de los desperdicios de alimento e incluso mejores estándares ambientales.

b) Los **productos kosher** que mayor expansión están registrando son:

- **Quinta gama.** Productos para uso en la cocina o ya preparados para su consumo (dificultad en lo que refiere a su certificación);
- **Snacks.** Productos en expansión desde hace unas dos décadas;
- **Panadería y confitería.**
- **Carne**



**c) Tendencias:**

- Los dos principales mercados a tener en cuenta en lo que refiere a los productos y a la certificación kasher, tanto por el nivel de consumo como porque orientan a los demás, son Israel y los EE.UU. (los países que cuentan con las dos mayores colectividades judías del mundo).
- Seguidamente, podemos aludir al crecimiento del mercado kosher en Reino Unido; Francia; Rusia; Ucrania; Canadá y Brasil.
- Sin embargo, se espera que la región del mundo dominante en materia del mercado kasher sea Europa.
- Diversos conglomerados mundiales están vinculados al mercado kosher, (AGC Chemicals; 3F Industrial Ltd.; AGRANA Starke GmbH; Nectar Lifesciences Ltd.; ADM Milling System; Nestlé; Unilever; Hayman Limited; Glaxosmithkline etc.) configurando una lista en expansión.



### III- La certificación kosher en Israel y en los EE.UU.

a) Además de las certificaciones legales y sanitarias usualmente exigidas para exportar productos a determinado país, Israel cuenta con la particularidad de la certificación kosher, extendida por el Gran Rabinato, a través de rabinos autorizados en todo el mundo.

**IMPORTANTE:** en términos estrictos, solamente las exportaciones de carne bovina, de pollo y de cordero requieren la certificación kosher para poder ingresar a Israel.

Sin embargo, en la práctica un 90% de los productos ofrecidos en los supermercados de Israel son kosher, aun cuando la demanda de productos que no lo son también ha crecido en los últimos años.

b) El comercio de productos kosher certificados en Israel alcanza los USD 13.000 millones.

Las importaciones de productos kosher se ubican en torno a los USD 2.000 millones.

Más del 40% de los alimentos distribuidos en supermercados son productos importados.

Un 30% de las importaciones de productos kosher de Israel tienen por origen los EE.UU.

Aproximadamente dos tercios de la población israelí asegura que su alimentación sigue las prescripciones religiosas *cashrut*. Entre ellos se incluyen israelíes árabes, que respetan el rito *halal* (como ya indicamos, con similitudes a la dieta kosher).

Dada esta realidad, muchos importadores israelíes optan por comprar productos que cuentan con la certificación kosher, independientemente de si Israel la exige o no, porque esto les permite colocarlos en todas las góndolas del país o distribuirlos como insumos para la industria alimenticia y cosmética local.

Podemos mencionar que Israel constituye una categoría aparte en lo que respecta a la certificación kosher, por las particularidades y el nivel de astringencia de algunas de las exigencias. Así, usualmente se considera a las reglas kosher israelíes como las más estrictas.

En el mercado israelí se suele atribuir suma importancia a las relaciones interpersonales. En paralelo, en las ventas bajo certificación kosher los exportadores y los importadores usualmente se conocen en forma personal, ya que se intenta minimizar el tipo de relaciones despersonalizadas típicas de los mercados de *commodities*. Por este motivo, contar con el aval kosher representa una ventaja comercial en Israel.



Por estos diferentes motivos y dependiendo del producto en concreto, la Embajada de la República Argentina en el Estado de Israel usualmente recomienda que quienes quieran exportar alimentos y bebidas a Israel evalúen obtener la certificación provista por el Gran Rabinato, lo cual facilita la penetración del producto en las cadenas de distribución comercial de Israel.

**c) Productos kosher en los EE.UU.:**

- La colectividad judía estadounidense ronda entre 5.8 y 8 millones, dependiendo de los criterios utilizado
- El país ha registrado un importante crecimiento de la demanda de productos kosher en los últimos años.
- El mercado kosher en EE.UU. alcanza los USD 3.000 millones.
- Del total de los consumidores, solamente un 45% se reconocen como judíos. Llamativamente, un 25% consideran que la certificación garantiza calidad. Un 10% son vegetarianos estrictos y un 20% son musulmanes (tener en cuenta la homologación parcial o posible con la certificación *halal*).
- Al menos unas 1.800 empresas en los EE.UU. cuentan con certificación kosher en alguna de sus líneas. El total de productos certificados kosher en los EE.UU. alcanzaría los cientos de miles.



#### IV- Principales reglas de la dieta kosher

a) La dieta kosher se caracteriza por **dos niveles** de selección consecutivos:

- Por una parte, la tradición judía distingue entre alimentos que *son* kosher y otros que carecen de dicha condición (el cerdo, por ejemplo, no lo es).
- A su vez, para poder consumir aquellos alimentos que son kosher, se deben respetar determinados procesos de preparación y elaboración.

b) Dentro de las principales **reglas de la dieta casher** podemos mencionar las siguientes:

- **La regla fundamental de la dieta es distinguir entre productos cárnicos (en hebreo, *bazari*), lácteos (*jalabi*) y alimentos neutros (*parve*).**
- Los **productos cárnicos y lácteos no deben mezclarse**: no se deben emplear en conjunto ni al momento de la preparación, cocina o consumo. Tampoco se deben almacenar juntos. En otras palabras, se debe evitar todo contacto o contaminación cruzada entre productos cárnicos y lácteos. Ello incluye la separación de las vajillas y de los utensilios empleados.
- En cambio, los alimentos cárnicos o lácteos pueden combinarse, en forma alternativa, con los parve o neutros. De allí el nombre.
- Quienes siguen la dieta kosher deben separar temporalmente el consumo de carnes y lácteos por entre cuatro y seis horas.
- **Prohibición de comer sangre**: no se la puede emplear como insumo en la producción, procesamiento o consumo de los alimentos.
- Prohibición de consumir grasas del diafragma y de otros cortes de los mamíferos.
- La certificación cubre tanto al producto como al proceso. Esto último frecuentemente incluye el **transporte** de los productos, que deben separarse espacial y temporalmente del transporte de los bienes no kosher.
- Prohibición de comer carne de animales que todavía estén vivos.
- Impedir consumo de tejidos alrededor del tendón encogido.



Durante la celebración de **Pésaj (Pascua)**, las reglas y prohibiciones en materia de alimentación resultan aún más exigentes. Notoriamente, **rige la prohibición de consumir cereales leudados**. La tradición para esos días es consumir pan ázimo, conmemorando la tradición de no haber contado con tiempo para leudar el pan en el contexto del Éxodo y de la salida de la esclavitud.

### **c) Animales permitidos (tahor). Reglas generales**

#### **Mamíferos: bovinos, caprinos, ovinos y cervinos.**

- Pezuña partida en dos (por interpretación religiosa de la relación del animal con el suelo)
- Deben ser rumiantes (de digestión pausada)
- Matanza ritual y sangrado absoluto (para minimizar el sufrimiento animal).

El **ciervo** es animal permitido y muy poco explotado

#### **Aves: gallina, pato, ganso y paloma.**

- No deben ser de rapiña. Las perdices y algunas codornices que ponen huevos lisos no están permitidas. En cambio, las codornices que ponen huevos manchados son aptas.
- No pueden tener garras retráctiles
- Matanzas en lugares específicos del frigorífico o luego de prepararlo adecuadamente para que resulte apto para el sacrificio ritual.

#### **Peces:**

- Deben tener escamas y aletas
- Casos dudosos: esturión y pez espada.

Podemos destacar que todos los productos y derivados de **animales prohibidos (tamé)** (cerdo, camélidos, etc) están, a su vez, prohibidos: leche, huevos, caviar, etc.



## V- La certificación en términos generales y por tipo de producto

La selección del tipo de certificación y de certificadora depende del tipo de mercado y grupo de consumidores al cual se le quiere vender.

Así, el orden recomendado es primero contactar al potencial cliente o importador y recién en segunda instancia proceder a evaluar las opciones en materia de certificación.

**a) El tipo de certificador y de certificación kosher** que se requiere depende de una serie de factores:

- El **país de destino** de la exportación. En líneas generales, las cadenas de comercialización **israelíes** suelen ser más exigentes que en otros países;
- El **nivel de exigencia** o la preferencia en materia de certificación requerido por el **importador o firma concreta**;
- El **objetivo de la empresa productora**. Si se busca producir en forma *exclusiva* productos kosher, en muchos casos se puede certificar la totalidad de la compañía y recibir visitas de control. Por el contrario, si la intención es seguir produciendo otros productos (no kosher), la empresa debe certificar cada una de las partidas kosher que desee producir (ello usualmente requiere cerrar al menos una línea de producción y un lavado profundo de todo el equipo).
- El **tipo de producto**. Como se verá debajo, la complejidad de la certificación varía según el tipo de producto.

**b)** Dado que uno de los principios generales de la dieta es evitar la **contaminación cruzada** entre productos kosher y no kosher. Por ese motivo, a veces se requiere cerrar determinada línea de producción o establecimiento, limpiar todos los utensilios, y proceder a producir en forma exclusiva, de modo permanente o transitorio, productos bajo certificación kosher.

Además, **se exige cerrar la línea de producción durante el descanso sabático**.

De todas formas, al momento de **programar la certificación** los rabinos tienen en cuenta el tamaño del establecimiento, fábrica, tambo, etc., a los fines de elaborar una solución *adecuada* en función de la escala y de la demanda efectiva de producción kosher requerida.

Generalmente, la **supervisión** por parte de los rabinos se efectúa a) mediante visitas e inspecciones *in situ* y b) durante el proceso y no al final.

Finalmente, podemos mencionar que el **sello de la supervisión rabínica** correspondiente debe estar impreso en el paquete original.



### c) La certificación *kosher* según tipo de producto

#### Orientación general:

- No existe una caracterización general como “kosher”: cada rubro y gama de productos tiene sus particularidades.
- Lo que crece en forma natural y no recibió tratamiento térmico o cocción es por naturaleza *kosher*.
- En el momento en que se realiza cualquier tipo de transformación del producto (térmica, cocción, empaquetado con alguna clase de tratamiento previo, etc.), se deben seguir ciertas reglas si se quiere obtener la certificación *kosher*.
- Un aspecto fundamental es que no se advierta la presencia de insectos visibles al ojo humano.

#### Carnes:

No todos los tipos de carne resultan admisibles para su consumo en la dieta kosher. Notoriamente, está excluido el cerdo, pero también los camélidos.

Como en parte se adelantó, los animales cuya carne puede ser certificada como kosher son:

- los **bovinos**;
- los **caprinos**;
- los **ovinos**;
- el **ciervo**;
- la gallina, el pato, el pavo, el ganso, la paloma y algunas codornices;
- el búfalo.

Dentro de ese conjunto permitido de animales, la certificación kosher requiere que se minimice el sufrimiento de los animales durante la faena. Así, el sacrificio ritual se debe realizar con cuchillos muy afilados y sin magulladuras.

La certificación kosher de la producción de carne es tanto por proceso como por lote.



### **Pescado:**

En general, si tiene aletas y escamas, es kosher.

Los siguientes **productos del mar** pueden ser certificados kosher: anchoa, anchoita, arenque, atún, boga, brótola, caballa, cornalitos, corvina, dorado, jurel, lenguado, lisa, merluza, mero, palometa, pejerrey, salmón, sardinas, trilla, trucha pescadilla, sábalo y bacalao.

La certificación no presenta mayor complejidad. Tampoco hay reglas especiales con respecto a la pesca o al sacrificio.

Los peces kosher se pueden mezclar con lácteos, pero no con carne bovina o avícola.

### **Lácteos:**

Para que determinado tipo de **leche y sus productos derivados** resulten aceptables a los fines de obtener la certificación kosher, el animal en sí debe resultar aceptable.

Bajo la dieta kosher, tenemos dos niveles de control en lo referido a los derivados lácteos:

- 1) el animal del cual proviene la leche debe ser kosher (bovinos, caprinos, ovinos) y
- 2) se deben seguir determinadas reglas

En otras palabras, sólo se permite consumir productos lácteos producidos con leche de animales que también pueden comerse: ovinos, caprinos y vacunos.

### **Quesos:**

- El fermento y el cuajo deben ser kosher;
- No se puede utilizar cuajo bovino, debe ser microbiano o fungal;
- Los quesos kosher no pueden compartir salmuera con los quesos no kosher.

Según la Rabanut (El Gran Rabinato, que centraliza y regula la certificación kosher en Israel), debe utilizarse como insumos la Jalav Israel (leche certificada u ordeñada bajo supervisión rabínica) o directamente leche en polvo (no requiere trazabilidad sobre el origen); las restantes leches no son aceptadas como kosher.

(En los **EE.UU.** es distinto: se acepta como válida la leche que ha sido certificada como de origen vacuno por las instituciones estatales estadounidenses.)



**Huevos:** deben estar libres de sangre.

En general, si se cumple con lo que usualmente se conoce como buenas prácticas agrícolas, las y los productores ya se encuentran cercanos a cumplir buena parte de los requisitos kosher en lo que refiere a frutas y vegetales.

**Frutas y verduras:**

- La orientación general es garantizar que se encuentren libres de plagas, insectos o gusanos visibles al ojo, contaminantes y agroquímicos.
- Por ese motivo, en su estado natural no presentan mayores complicaciones para ser certificadas.
- La certificación garantiza que los productos 1) no tuvieron contacto con carnes o productos lácteos, 2) que no hay insectos y 3) que no se emplearon determinados agroquímicos.

**Legumbres:** requieren lavados especiales, con agua clorada.

**Pistachos:** se requiere el uso de tostadoras en las cuales no haya mezcla de pistachos no certificados. Es decir, el único requisito es preservar la separación.

**Frutas deshidratadas:** sin problemas siempre que se los preserve de insectos o se cuide el tipo de ingredientes que se utilizan (glicerina, etc.).

**Miel:**

- La certificación de la miel es particularmente exigente.
- En general, se deben controlar los antibióticos residuales y evitar que haya restos de abejas e insectos en el producto.
- Tampoco debe ser mezclada con jarabe de maíz.
- Otros aspectos de relevancia son el tratamiento de la colmena y la distancia hasta cultivos con organismos genéticamente modificados, entre otros.



### **Snacks:**

- Para ser certificados, se deben conseguir ingredientes y saborizantes kosher. Por ejemplo, el uso de glicerina torna al alimento no kosher.
- También hay que revisar contenidos residuales de anteriores partidas en el equipamiento y en la cadena productiva

**Panificados:** si están cocinados con grasa animal no son kosher.

### **Vino:**

- Elevadísima simbología: representa la fertilidad, la trascendencia y salir de la esclavitud.
- Hasta hace unas décadas, el consumo de vino kosher se limitaba al uso ritual (fiestas, rito sabático, casamientos, etc.). En la actualidad existe una importante producción vitivinícola kosher de calidad internacional en Israel, Francia, EE.UU., Argentina, etc.
- Es un tipo de certificación que tiene sus particularidades en materia de cuidado de las viñas, selección de las uvas, elaboración, etc. A su vez, los vinos no pueden ser tratados con ácido láctico.



## VI- Certificadores en la Argentina

Aunque como vimos depende del producto en cuestión, obtener la certificación kosher por parte de exportadores argentinos usualmente no presenta mayores complejidades.

Aquellos interesados en obtener la certificación pueden comunicarse con la Cámara de Comercio Argentino-Israelí ([info@ccai.org.ar](mailto:info@ccai.org.ar)).

Algunas de las **principales certificadoras en la Argentina**, desde una relativa menor astringencia en las reglas a una cada vez mayor, son:

- Adjut Israel ([www.kosher.org.ar/#/](http://www.kosher.org.ar/#/); mail: [info@badatz.ca](mailto:info@badatz.ca))
- Rabinato de Agudath Israel ([www.torahindex.com](http://www.torahindex.com))
- Kosher Unit Supervision
- Unión de Rabinos Ortodoxos de Argentina
- Yesod Hadaat (sefarardíes) (teléfono +54 11 4961 1615)
- Jabad Lubavitch Argentina ([www.jabad.org.ar](http://www.jabad.org.ar))
- Comunidad Sefaradí Argentina
- Organized Kashrus Laboratories ([www.ok.org](http://www.ok.org))
- Orthodox Union ([oukosher.org](http://oukosher.org))
- Orthodox Kosher

También podemos destacar que se encuentra disponible la **App gratuita** de Ajdut Kosher, utilizada en Argentina y en países limítrofes, que permite identificar si un producto es kosher o no: <https://apps.apple.com/ar/app/ajdut-kosher/id731823009>

La Embajada de la Argentina ante Israel se mantiene a disposición ante cualquier eventual consulta ([comercialeisra@mrecic.gov.ar](mailto:comercialeisra@mrecic.gov.ar)).