



# MASHGIAJ KASHRUT

טעם כשר - לימודי הלכה

VOLUMEN II - GESTION KOSHER

---

El Material de estudio es únicamente para uso personal con la finalidad de estudio y repaso del material del curso. Está prohibido hacer otro uso sin permiso del autor.

© Taam Kasher - Limudei Halaja

**Escrito por el HaRav Daniel Channen Shlita**

Traducción y Edición Rav Naftali Espinoza Shlita

# 1

## Lección

### *Introducción a la Certificación*

#### Preguntas Claves de esta Lección

---

¿Puede su rabino para "autorizar" a cualquier cosa? ¿Cómo describiría usted su trabajo?

¿Cuáles son los 3 pasos para hacer *kosher* una fábrica?

¿Son todos los organismos de certificación *kosher* igualmente aceptables para el consumidor *kosher*? Dé 2 ejemplos.

¿Cómo debería una funcionaria mostrar su respeto al Maestro? ¿Es correcto un beso en la mejilla? ¿Por qué o por qué no?

¿Un contrato es necesario para la certificación *kosher*?

¿Cómo afecta la certificación al tema de las etiquetas?

¿Por qué requiere incluir el logotipo de una Agencia *kosher* en su embalaje? ¿Por qué esto es un tema tan sensible?

#### La Gerencia decidió hacer la fabrica Kosher

---

La reunión con el equipo de ventas fue un éxito, pero todos dijeron que necesitan una certificación *Kosher* para nuestras líneas de productos. Así que ahora, ¿cómo hacer realidad la fábrica *Kosher*? Nadie en nuestra fábrica es judío o conocedor siquiera de dónde empezar.

#### Vamos a empezar por el principio: ¿Qué significa "Kosher"?

"*Kosher*" es una palabra hebrea que significa literalmente "Apto", es decir, permitido para el consumo de alimentos. Para nuestros propósitos, *Kosher* es un conjunto de protocolos utilizados en la producción de alimentos, de forma análoga

a la orgánica, natural, o la producción sin gluten. Es un programa que sigue las leyes dietéticas judías que se encuentran en el Código de la Ley Judía, el *Shulján Aruj* en hebreo, que fue compilado por los **Rabinos Yosef Karo** y **Moisés Isserles** a finales del siglo XVI. A su vez, estas leyes se basan en más de 2000 años de análisis talmúdico, derivan de la revelación bíblica que ocurrió hace más de 3.500 años. Esta es la base de las leyes de Kashrut por el cual muchos de los judíos viven. Además, debido a la alta calidad de la supervisión adicional de los alimentos implicados en la fabricación de un producto Kosher muchos no-Judíos de todas las religiones y otras tendencias de vida, han optado por comprar productos *kosher*. La religión musulmana tiene requisitos que la certificación Kosher cumple incluso más allá de los estándares de sus necesidades religiosas.

Para certificar una fábrica como *kosher* requiere seguir los siguientes 3 pasos:

- a. Elija una agencia de certificación *kosher* confiable
- b. Gestión de Ingredientes
- c. Gestión de Equipos. Los detalles de la gestión de equipos se discutirán en las próximas lecciones.

Ahora hablaremos un poco sobre la gestión "Ingrediente". Pero, recuerde esto: REGLA: SU RABINO, COMO REPRESENTANTE DE LA AGENCIA DE CERTIFICACIÓN, ES UN AUDITOR, Y REVISARÁ LOS INGREDIENTES Y EL USO DE LOS EQUIPOS. ÉL NO AUTORIZARÁ CUALQUIER COSA!

¿Qué son "los grupos"?

Con el fin de obtener una idea de si la producción de su fábrica se puede hacer Kosher, primero tenemos que entender qué alimentos pueden ser Kosher y cuáles no. Para ello, es útil reconocer algunas categorías de alimentos, conocido como "Grupos" en la lengua de los organismos de certificación Kosher.

1. Grupo 1— Productos de la Tierra. Cualquier cosa pura de la tierra-es automáticamente *Kosher*. Para saber más sobre alimentos relacionados Consultar esto en el Apéndice A.
2. Grupo 2 — Elementos de una fábrica aprobado, con o sin un logotipo de una agencia de certificación Kosher.
3. Grupo 3—Artículos que requieren una certificación sobre el producto.
4. Grupo 4— Artículos a granel transferidos por medio de transporte a granel, por ejemplo, vagón, remolque, o en un barril, etc.
5. Grupo 6— Item No-*Kosher*. Estos pueden ser elementos que deben ser eliminados de la fábrica antes de aprobar la producción Kosher, o pueden

ser elementos que se permitan quedar en la planta, pero no pueden ser utilizado en cualquier producción.

Al clasificar los ingredientes crudos en grupos, se puede tener una idea de si su fábrica puede ser certificada *Kosher*. Por ejemplo, si usted fabrica caramelos con glicerina de origen animal (un artículo de grupo 6 no *Kosher*, probablemente no serán permitidos en la planta durante una producción *Kosher*), el obtener el estado *Kosher* para la fábrica podría implicar grandes trastornos a menos que el producto terminado ser reformulado para eliminar la glicerina. Por otro lado, si usted es un productor de puré de fruta, donde las materias primas son en su mayoría el grupo 1, el estado *Kosher* es una obviedad.

No se preocupe, aunque la clasificación de la materia prima en grupos no es siempre tan sencillo; el rabino será una gran ayuda en esta área.

### ¿Cómo puedo contactar una agencia de certificación kosher?

Busque en Google "Certificación *Kosher*", luego hable el tema con sus colegas. Certificar *Kosher* es realmente una relación, y usted debe sentirse cómodo con su rabino. Véase el Apéndice B para obtener una lista de los principales organismos de certificación *Kosher* en todo el mundo. Obviamente nosotros podemos guiarle para obtener la mejor orientación de cómo conseguir la agencia *Kosher* que mejor se adapte a sus necesidades comerciales. También puede visitar la siguiente sitio web ([www.kosherfest.com](http://www.kosherfest.com)) para obtener información sobre la feria *kosher* mas grande del mundo.

### ¿Quiénes son los rabinos, y cómo puedo saber la diferencia entre las agencias?

Este no es el lugar para tratar sobre la historia de la separación de la religión y el estado. Pero una palabra acerca de las "alas" del judaísmo (por ejemplo, las llamadas "denominaciones") viene al caso. Como se mencionó anteriormente, *Kosher* es un concepto arraigado en la ley dietética judía tradicional. Por lo tanto, los grupos judíos no ortodoxos (Reconstruccionista, Reformistas y Conservadores) no estarán en conformidad con esta norma, sin embargo muchos de sus seguidores mantienen el *Kosher* en diversos grados. Este número aumenta de año en año, ya que muchos quieren volver a las raíces de sus antepasados.

Aunque existen "*organismos de certificación Kosher*" **no ortodoxas**, tenga cuidado, porque sus normas de certificación no podrán ser aceptables para la gran mayoría de los consumidores *kosher*.

Esto por desgracia, nos da a entender que No cualquier agencia de certificación ortodoxa será aceptada por el público consumidor *Kosher*. Dejar que el comprador tenga cuidado es la regla aquí; las agencias están auditando las empresas en un mercado competitivo. Una vez más, usted tendrá una relación con su rabino;

preguntarle si es aceptado. También puede pedir a algunas de las principales agencias (conocidos por sus nombres de marca: logotipo Taam Kosher, OU, Kof K, OK, Star-K, por ejemplo) para que le orienten en cuanto a la aceptabilidad de las demás. No todas las agencias son aceptables y NO TODAS LAS NORMAS SON IGUALES. Incluso con la interpretación ortodoxa de la Ley judía dietética, como en la ley secular, surgen diferencias en la manera de juzgar un asunto en particular. Por lo tanto, **la comprobación es obligatoria.**

**Dicho esto,**

Una agencia de certificación *Kosher* fiable debe tener una estructura básica. Usted necesita saber con quién está hablando. Recuerde, la agencia es básicamente una empresa de auditoría; se obtiene lo que se paga, por lo que si la agencia no tiene personal, usted probablemente no va a conseguir un auditor de calidad.

### ¿Qué es una agencia de certificación, y cuál es su estructura?

Hay literalmente cientos de agencias que suministran la certificación. Usted puede optar por una agencia con sede en la ciudad donde se encuentra, o puede optar por una agencia que se centra en un mercado en particular que desea servir.

Sin embargo, en general se puede decir que un organismo de certificación Kosher es de primera clase si mantiene las siguientes unidades organizacionales:

Consejo Rabínico

Administrador de *Kashrut*

Comité de Ingredientes

Rabino Coordinador (RC)

Rabino Representante en Terreno (RFR) (a menudo conocido por la palabra hebrea "*Mashgiaj*" o supervisor)

- a. Consejo Rabínico: esta es la fuente de toda la toma de decisiones en términos de la ley judía en todas sus aplicaciones para la agencia. Los Rabinos de su Rabino.
- b. Administrador de *Kashrut*: El CEO de la división de *kashrut*, o el ejecutivo de la agencia. Él firma las cartas de certificación y los contratos.
- c. Comité de Ingredientes: Un grupo de rabinos especializado que investigan cuestiones de clasificación de grupo.

- d. RC: Su Rabino! (En realidad, este es el miembro del personal en la oficina central, que es el enlace con su fábrica. Usted debe hablar con su RC en todo lo concerniente a los procesos de la fábrica, por ejemplo, Temas generales de la fabricación, cocción, etc. él es la "voz" de la agencia, y todo debe pasar por él.
- e. RFR: Es el rabino cuando el RC no está disponible! En realidad, el RFR son los "ojos y oídos" de la agencia de certificación<sup>1</sup> Este rabino es un profesional del *kashrut*, un auditor probado sobre el terreno que mantiene un contacto regular con su fábrica. Sin embargo, aunque usted tendrá una relación con la RFR, el hecho de que la ruta de trabajo del RFR cambia y otros RFRs harán exámenes periódicos en su planta, su relación con el RFR suele ser menos constante que con la RC.

Tenga en cuenta que en general, todos estos rabinos se ocupan solo en temas de la ley judía, es decir, cuestiones relacionadas al estado de la certificación Kosher, NO cuestiones financieras o contractuales. Estas cuestiones se tratan mejor con el departamento administrativo y no la división de *kashrut*. (NOTA: A pesar de la separación de los asuntos financieros de los estándares *Kashrut* es una buena política de auditoría, no tener en cuenta que en la parte superior del organigrama, el CEO (a menudo el Administrador de *Kashrut*) o el COO (Administrador Ejecutivo de *Kashrut*) generalmente se ocupará de los dos temas (es decir, financieros y contractuales) cuestiones administrativas del *Kashrut*.)

Usted ha hablado de que hay más de 2000 entidades de certificación en todo el mundo. Lo anterior ¿es válido para todos ellos, en todo el mundo?

Si y no. (US, Europa, Israel)

El tema anterior dio una visión general de la escena americana del *kashrut*. Agencias europeas siguen descripciones similares, aunque el clima de marketing es diferente.

**Su,**

Certificación es a menudo una cuestión de procedimientos operativos certificados por carta y publicitados por el boca-a-boca; la gran cantidad de logos en productos es menos común que en los EE.UU. Israel es otra historia. . . , la cual vamos a tratar en una lección separada.

Yo quiero a mi Rabino, ¿Así que puedo darle un beso?

---

<sup>1</sup> El RFR no es la "voz"- como lo es el RC. Si bien tendrá una estrecha relación con el RFR ya que está físicamente visitando su planta, su función no es la de articular la política de la Agencia; este es el trabajo de la RC. Todas su comunicación debe ser con el RC

En una palabra: **No**. Además, si bien no hay ningún problema en darle la mano a un hombre, hay un aspecto claro de la ley judía que prohíbe contacto entre hombres y mujeres sin parentesco. Por lo tanto, los miembros femeninos de su personal no deben ofrecer a estrechar la mano de su rabino o darle un abrazo. Pero no te preocupes, una gran sonrisa y un guiño de complicidad es suficiente para hacerle saber que le importa y entiende las leyes judías del recato.

A su rabino no le gustará menos por no dar la mano o no dar un abrazo si usted es una mujer; La va apreciar más si respeta su espacio privado y demuestra su comprensión de la ley judía.

## Tiempo de la certificación y la aprobación de nuevos productos terminados (conocidos como SKUs).

Por supuesto que no tomará mucho tiempo. Las agencias profesionales quieren un buen servicio al cliente, por lo que ellos le proporcionarán a usted y sus clientes respuestas oportunas. Vea el Apéndice C para el diagrama de flujo de la certificación. Suponiendo que las cuestiones financieras y contractuales se resuelven fácilmente y han sido dispuestos a dar información precisa en la aplicación (por ejemplo, las ubicaciones de las plantas y de los flujos de producción, listas de ingredientes y las listas de códigos de artículo, etc), así como la inspección inicial de su instalación no ha revelado ninguna cuestión importante, la certificación *Kosher* desde la solicitud hasta la recepción de un LOC (carta de certificación) deben tomar no más de 8 semanas. Los retrasos, cuando se producen, por lo general son el resultado de las discrepancias en la transferencia de la información requerida en la solicitud, o en los resultados de la inspección inicial.

## Costos - ¿Cuáles son los costos para obtener y aplicar la certificación Kosher?

¿Será demasiado costoso? No, Eso sería contraproducente para las agencias de auditoría que tratan de construir su base de clientes. Por lo general los costos incluyen:

- a. Cuota anual (dependiendo de la complejidad de las cuestiones *Kosher* involucradas)
- b. Honorarios y gastos de inspección (a veces se incluye en la cuota Anual)
- c. Revisión de honorarios (evaluaciones ocasionales para mantener la calidad de los análisis del RFR, con comisión de inspección y los gastos de supervisión no son infrecuentes, por lo general después de los primeros años de la certificación, después de cambios en la situación de la fábrica, o en respuesta a errores por parte de la empresa)

Siempre y cuando el precio de la certificación puede ser justificado por el aumento de las ventas, la agencia se encuentra dentro de parámetros seguros. El Costo base para una fábrica simple, que produce principalmente el Grupo 1, los costos van desde US\$2000 a los US\$3000 (a veces menos) por año. Para una instalación más complicada, o para múltiples plantas, una empresa podría pagar fácilmente US\$5000 al año y más, aunque los descuentos por múltiples plantas son comunes.

## Contratos ¿Tengo que tener uno?

Sí. Fábrica y Agencia *Kosher* se limitan a hacer cumplir el protocolo aclarados en el contrato. Sobre el acuerdo en estas condiciones, las 2 partes firman. Violaciones posteriores son un tema legal de tribunales. Es así de sencillo. Véase el apéndice D para un modelo de contrato en su uso en el campo de la certificación.

## ¿Cambiaré de etiquetas?

Sí. En la mayoría de los casos del mercado *Kosher* de EE.UU. Es la mejor forma de que la empresa de a conocer su nuevo estatus *Kosher*. En concreto, esto se logra poniendo el logotipo de la agencia de certificación en el envase, preferiblemente cerca de la parte delantera, junto al nombre de SKU. Dependiendo del tipo de producto, que designaciones adicionales podrían ser requeridos por el certificador: Logo D, para un producto que incluye ingredientes lácteos, logo P, para un producto con la designación de la Pascua, logotipo F para un producto que contiene pescado (logo M no es de uso general), y el logotipo Parve, lo que indica que es un producto no lácteo. <sup>2</sup>

Una vez que una etiqueta lleva un logotipo propio de una agencia de certificación, la Compañía tiene la responsabilidad de mantener una cadena de custodia de todos los envases. Además, los errores en la producción de los que puedan hacer que un producto termine siendo no *Kosher* pueden dar a la Agencia causa para exigir la destrucción de los envases con una denominación *Kosher* erróneos. En resumen, el embasado es un tema muy sensible.

Sin embargo, el propósito de este proyecto es también crear un entorno y una comunicación abierta entre el organismo de certificación *Kosher* y empresas cuyos productos la agencia certifica como *Kosher*, evitando así un error de producción que sería muy costoso para el fabricante y pone en peligro la reputación de la empresa que designe y emite la certificación. Este es un breve resumen de cómo nuestro programa será capaz de aclarar y explicar el proceso de certificación *Kosher*.

---

<sup>2</sup> Utilización de la denominación DE para "hecho en equipo lacteo" no ha sido aceptada en toda la industria de certificación *Kosher* y está más allá del alcance de este curso.