



aptitud kosher

Aunque cuesten más dinero, cada vez son más los consumidores no judíos que apuestan a este tipo de productos certificados.



Uruguay es uno de los principales exportadores de carne bovina kosher hacia Israel y Estados Unidos pero, en el mercado interno, pueden encontrarse golosinas, lácteos, arroz e incluso el único vino tannat kosher de Sudamérica. Hoy cuando la inocuidad alimentaria pesa y mucho, y los consumidores se familiarizan con las reglas que aplican los rabinos para certificar los alimentos, quedan impresionados por su rigor y entienden que estos alimentos son más beneficiosos para la salud, independientemente de su credo o religión. En la larga lista, según Kosher Uruguay, pueden encontrarse aceites de girasol y de arroz, carne ovina y menudencias, embutidos, galletas dulces varias, leche y quesos, galletas integrales y de arroz, caramelos, chocolates y derivados, jugos de fruta, margarinas, pastas secas, jaleas y dulces así como vinos, licores y whiskies.



POR PABLO ANTÚNEZ
FOTOS FERNANDO PENNA

Las leyes dietéticas judías, conocidas como Kashrut, se originaron en la Torá y a través de los siglos los rabinos codificaron e interpretaron esas leyes bíblicas. En Estados Unidos, según datos estadísticos, los consumidores de productos kosher representan cinco veces más que la comunidad judía, porque estos productos tienen controles estrictos desde la selección de sus componentes, hasta su envasado y empaquetado final. “Kosher es una palabra de origen hebreo que significa apropiado o apto según los cánones bíblicos”, explica el rabino Eliezer Shemtov, certificador de Beit Jabad Uruguay. En la Biblia está delineado lo que es apto y lo que no lo es según el modo judío. “La Biblia dice cuáles animales podemos comer y cuáles no. Los permitidos son los que tienen pezuña partida y los que son rumiantes (Vítico, cap. 11)”, cuenta Shemtov. En las aves hay otras señales y algunas son consumidas por los judíos por tra-



dición, como es el caso del pollo, ciertas especies de patos, palomas e incluso algunos permiten hasta codornices. En cambio, un pez para que sea “apto” debe tener escamas y aletas. Pero no alcanza con saber que una especie es kosher para poder certificarla, si es un animal, debe ser faenado en condiciones especiales y si es un producto, envasado y supervisado también bajo estrictas normas y controles. En el caso de los animales, a los judíos la Biblia les prohíbe ingerir sangre, porque se considera que “la vitalidad del animal está en su sangre”. Por eso, la sangre es eliminada de dos formas en el procesamiento de la carne, por un proceso de salado o por medio del fuego, más allá de que el animal se desangre sin sufrimiento durante la faena. En el caso de los rumiantes, los equipos de rabinos revisan en las faenas órganos vitales como los pulmones y otros, buscando cualquier indicio de enfermedad. Si lo encuentran, ese animal es inmediatamente desechado, pues no está apto para ser consumido por su comunidad. La comunidad judía sólo consume de laneros bovinos, pues tienen prohibido comer el nervio ciático, que está muy ramificado a lo largo del cuerpo. Por eso, desde una determinada costilla y hacia atrás, no comen ningún corte. “Esto se remonta al episodio de nuestro Patriarca Jacob, que tuvo una pelea con un ángel, le descolocó un músculo y quedó rengu. Para recordar ese episodio, los judíos, desde hace 4.000 años, no comemos el nervio ciático para recordar ese momento bisagra de nuestra historia”, dijo el rabino. En la sagrada escritura también hay indicaciones de qué productos no se pueden mezclar. Carne y leche jamás se mezclan, igual que los derivados de ambos. “Hay quienes encuentran sentido, por más que se explicita, que la carne es el símbolo de la muerte y la leche el símbolo de la vida. Son antagónicos y por eso no se mezclan. En otros casos, se han encontrado beneficios para la salud –no hay una explicación religiosa– porque el cuerpo humano los digiere distintos”, agregó.

UN TANNAT BÍBLICO

Además del tannat kosher, la bodega Bruzzone y Sciutto, fundada en 1888, también está elaborando con mucho éxito jugo de uva con la misma certificación. “En el mercado interno hay muy pocas partidas de jugo de uva y básicamente son comercializadas por los religiosos, el grueso de la producción la exportamos a Venezuela, Argentina, Colombia y analizamos la posibilidad de entrar en Colombia y Estados Unidos”, comentó Pedro Sciutto, uno de los principales de la empresa. Se elaboran unos 50.000 litros por vendimia y en el caso del tannat, depende de cada zafra. “Habíamos preparado una cantidad muy grande, pero el año pasado hicimos una pequeña partida. El vino se exporta a España, Israel y Argentina”, explicó el empresario.

“Las normas Kosher –sin embargo– son estrictamente religiosas, no son algo que la medicina pueda comprobar encontrando beneficios para la salud”, admite Shentov. Si un producto apto es elaborado en un recipiente donde se manipulan productos no aptos, se le transfiere el status de no apto al nuevo producto a elaborar. Por eso, los rabinos, al momento de certificar una materia prima, controlan el origen de los ingredientes y todas las etapas de elaboración y manipulación, hasta llegar a su envasado final, donde estará el sello que los distingue.



En Uruguay hay varias certificadoras de productos Kosher, pero todavía la gama de productos no es tan amplia como en la Argentina. En la vecina orilla, el McDonald’s del shopping Abasto ofrece la única hamburguesa Kosher de Sudamérica, y en otro local se encuentra el primer sushi certificado como apto según los cánones judíos. “Hay organizaciones internacionales que certifican en muchos países y que tienen sus centrales en Estados Unidos e Israel. Las dos grandes certificadoras son K y U, las dos marcas registradas cuyos sellos están plasmados en los envases de los productos aptos. Esas compañías tienen bases de datos muy extensas para poder certificar las materias primas”, dice el religioso. En lácteos, granos y otros productos, hay certificadoras locales. Pero para destacar el potencial de Uruguay en el mundo de los productos Kosher, alcanza con citar que tiene el único vino Tannat del mundo con esta certificación. Este vino está en el Museo de Vinos Judíos de Austria.

EL DATO

Saman produce y exporta arroz uruguayo certificado como kosher a Israel y también produce aceite de arroz. La organización Kosher Uruguay certifica desde hace 12 años los lácteos que produce Conaprole: leche larga vida, leche en polvo, manteca y quesos.