

Kashrut:

Origins and Rules for the Consumption of Foods by the Jewish Community

The consumption of kosher products has extended outside the realm of the Jewish community, due to the fact that kosher is regarded as a form of careful and reliable quality supervision.

Traditionally, the export of processed seafood for the consumption of the Jewish community has had to be adapted to religious prescriptions as regards food consumption.

MEANING AND ORIGIN OF KASHRUT

Kashrut refers to the group of food-related Jewish laws. Foods that comply with these regulations are called Kosher. The word Kosher means appropriate/adequate (in this context, appropriate for human consumption). Foods that do not comply with these laws are called Trefa or Taref (offals, impure animal). Basic laws on kashrut can be found in the Torah (Pentateuch).

The source of these laws can be found mainly in Leviticus 11 and Deuteronomy 14. The purpose of kashrut within the Biblical framework is related to the purity of ritual and sanctity.

Origin of the Regulations

In respect to mammal meat for human consumption, Deuteronomy describes the following:

“These are the animals which you may eat, [...] animals that divides the hoof and has the hoof split in two and chews the cud. [...] Nevertheless, you are not to eat of these among which chew the cud, or among those that divide the hoof in two. [...] And the pig, because it divides the hoof but does not chew the cud, it is unclean for you. You shall not eat any of their flesh nor touch their carcasses.” Deut 14:4-8



El Kashrut:

orígenes y normativas para el consumo de alimentos por la comunidad judía.

El consumo de productos kosher se ha extendido fuera de la comunidad judía, ya que el kosher es visto como una forma de supervisión de calidad efectiva confiable y escrupulosa.

Tradicionalmente la exportación de productos transformados del mar para el consumo de la población judía ha debido de adaptarse a las prescripciones marcadas por su religión para el consumo de alimentos.

SIGNIFICADO Y ORÍGENES DEL KASHRUT

Se denomina Kashrut al conjunto de leyes dietéticas judías. Los alimentos que concuerdan con estas regulaciones que se llaman Kosher. La palabra Kosher significa apto/adecuado (en este contexto, apto para el consumo humano). Los alimentos que no responden a estas leyes se denominan Trefá o Taréf (despojo, ani-

It is estimated that 60% of the country's five million Jewish inhabitants keep a determined degree of observance of Kashrut.

On aquatic animals:

"The only seafood given for food is fish having both fins and scales". Deut 14:9

On fowl:

"Thou shalt eat all clean fowl. And these, thou shalt not eat: eagle, vulture, the kite, falcon and its kind (birds of prey); the raven, ostrich, owl, sea gull, stork, heron and the bat." Deum 14:11-18

PRESENT DAY KASHRUT IN ISRAEL

It is estimated that 60% of the country's five million Jewish inhabitants keep a determined degree of observance of Kashrut. Non-kosher products, including those manufactured locally and imported products represent less than 5% of the food market and their marketing channels are limited.

Despite that the import of non-kosher foods is not prohibited (there are restrictions regarding meat and fowl) marketing these in Israel is difficult.

Many food producers in Israel include two certifications on the label of their products: one of the Great Rabbinate and another individual one, approved by some of the orthodox/ultra-orthodox communities.

SOME ORGANIZATIONS RESPONSIBLE FOR KASHRUT IN THE WORLD

OU Kosher: www.oukosher.org

U-K Kashrus Organization de Buenos Aires: www.ukkosher.org

The Kosher Consumers Union of America: www.kosherconsumer.org

Natural Food Certifiers (NFC): www.nfccertification.com

Triangle K Kosher Certification and Supervision: www.trianglek.org

Más del 60% de los cinco millones de habitantes judíos del país mantiene un determinado grado de observancia del Kashrut.

mal impuro). Las leyes básicas sobre kashrut se encuentran en la Toráh (Pentateuco).

La fuente de estas leyes se encuentra principalmente en los libros de Levítico 11 y Deuteronomio 14. El propósito del kashrut en el marco bíblico está relacionado con la pureza del ritual y la santidad.

Origen de las regulaciones

Con respecto a la carne de mamífero para el consumo humano, el Deuteronomio describe:

"Estos son los animales que podéis comer, [...] todo animal que tenga la pezuña partida y rumie. Pero no comeréis los que rumien y no tengan la pezuña hendida. [...] Tampoco comeréis los que tengan la pezuña partida pero que no rumien, como el cerdo." Deut 14:4-8

De los animales acuáticos:

"De lo que vive en el agua comeréis todo lo que tiene aletas y escamas". Deut 14:9

Sobre las aves:

"Comeréis toda ave pura. Y éstas son las que no comeréis: el águila, el quebrantahuesos, el halieto (águila pescadora), el milano, el halcón, el buitre y otras aves semejantes, y el cuervo y aves semejantes, y el avestruz, la lechuza, el cuclillo, el gavilán y aves semejantes, y el mochuelo, el búho, el cisne, el pelícano, el somorgujo (un tipo de ave palmípeda), el corvejón, la cigüeña, la garza y aves

ALGUNOS ORGANISMOS RESPONSABLES DE KASHRUT EN EL MUNDO

OU Kosher: www.oukosher.org

U-K Kashrus Organization de Buenos Aires: www.ukkosher.org

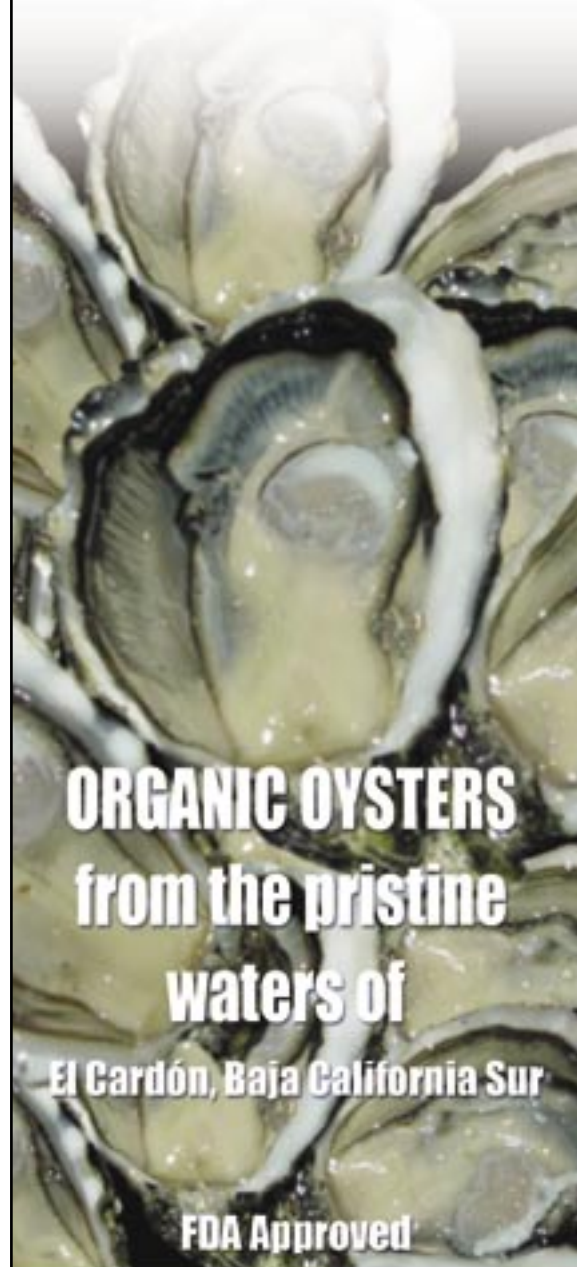
The Kosher Consumers Union of America: www.kosherconsumer.org

Natural Food Certifiers (NFC): www.nfccertification.com

Triangle K Kosher Certification and Supervision: www.trianglek.org

SOL AZUL
M A R I C U L T I V O S

**Direct supplies
from paradise,
the oyster-bar surprise!**



**ORGANIC OYSTERS
from the pristine**

waters of

El Cardón, Baja California Sur

FDA Approved

Blvd. Teniente Azueta No. 187-E
Ensenada, B.C. C.P. 22800 - México
Tel./Fax: +52 (646) 174 0893
pedro.noriega@solazul.com.mx

www.solazul.com.mx

WHO CONSUMES KOSHER PRODUCTS IN THE WORLD?

Millions of persons in the world limit their type of nutrition for some reason and the response to their demands in kosher foods. Besides the Jewish community, there are other groups that consume kosher foods:

- Muslims: the Islamic "Halal" greatly coincides with Kashrut regulations.
- The Seventh Day Adventists and other Christian denominations have similar dietary restrictions based on Judaism.
- Persons with lactose intolerance. Since Kashrut does not allow to mix meat and dairy products, the absence of the Jalaví (dairy) mark or the presence of the Parve (neutral) or Besari (meat) mark assure the consumer that the food of reference does not contain dairy products or by-products.
- Vegetarians: The Parve mark assures that that food does not contain meat nor dairy products, thus turning it appropriate for vegetarians.

The consumption of kosher products has increased in these last years and has extended outside the realm of the Jewish community. This increase is due to the fact that kosher is regarded as a form of quality supervision, conducted by an entity unrelated to the manufacturer, which increases the product's appreciation by consumers who are looking for quality.

SEAFOOD AND THEIR BY-PRODUCTS Fish

In order to consider a fish kosher, it must have both, fins and scales. If a fish does not possess one or the other, this species is not kosher. Shark, catfish and eels, as well as all crustaceans

semejantes, la abubilla y el murciélago". Deum 14: 11-18

EL KASHRUT HOY EN DÍA EN ISRAEL

Se estima que más del 60% de los cinco millones de habitantes judíos del país mantiene un determinado grado de observancia del Kashrut. Los productos no-kasher, incluyendo los elaborados localmente y los productos importados, suman menos del 5% del mercado de alimentos y sus canales de comercialización son limitados.

A pesar de que la importación de no-kasher no está prohibida (existen restricciones con relación a la carne y las aves), su comercialización en Israel es dificultosa.

Muchos productores de alimentos en Israel incluyen dos certificaciones en las etiquetas de sus productos: una del Gran Rabinato y otro individual, aprobado por alguna de las comunidades ortodoxas/ultra-ortodoxas.

¿QUIÉNES CONSUMEN PRODUCTOS KASHER EN EL MUNDO?

Millones de personas en el mundo limitan su tipo de alimentación por alguna razón, y encuentran en los productos kasher respuesta a sus exigencias. Además de la comunidad judía, existen otros grupos que consumen alimentos kasher:

- Musulmanes: el "Halal" islámico concuerda en gran parte con las normas Kashrut.
- Los Adventistas del Séptimo Día y otras denominaciones cristianas, cuentan con restricciones dietéticas similares (y basadas) en el judaísmo.
- Personas con intolerancia a la lactosa. Puesto que el Kashrut no permite la mezcla de carne y lácteos, la ausencia de la marca Jalaví (lácteo) o la presencia de la marca Parve (neutro) o Besari (carne) aseguran al consumidor que ese alimento no posee productos o subproductos lácteos.
- Vegetarianos: La marca Parvé asegura que ese alimento no posee carne ni lácteo, convirtiendo el producto en apto para vegetarianos.



THE JEWISH COMMUNITY IN THE WORLD LA COMUNIDAD JUDÍA EN EL MUNDO

Countries with the largest Jewish population in the world are:

Country	Population
United States	5,700,000
Israel	5,200,000
France	520,000
Canada	362,000
United Kingdom	276,000
Russia	275,000
Argentina	198,000
Ukraine	110,000
Brazil	98,000
Australia	98,000
Germany	95,000
Hungary	52,000
Mexico	40,500

In Spain, it is calculated that the Jewish population amounts to some 12,000 persons.

Los países con mayor población judía son:

País	Población
Estados Unidos	5,700,000
Israel	5,200,000
Francia	520,000
Canadá	362,000
Reino Unido	276,000
Rusia	275,000
Argentina	198,000
Ucrania	110,000
Brasil	98,000
Australia	98,000
Alemania	95,000
Hungría	52,000
México	40,500

En España la población judía se calcula en unas 12,000 personas



Ilustración: Ruben Ascencio Nava

and seafood such as crabs, lobsters and shrimp are not kosher and neither are aquatic mammals such as dolphins, whales and sea lions, as well as the rest of animals such as octopus, squid and jellyfish.

Algae and all marine plants are kosher.

Sword fish and sturgeon present problems, since they do have scales when they are young, but lose them later in life. Orthodox authorities have determined that these fish are not kosher, but many Conservative congregations consider these to be kosher.

Fish is Parve (Neutral) but Kashrut requires it to be eaten separately from meat.

Canned and Frozen Foods

Most of these products are allowed, since the manufacturers usually only add water and spices during the canning or packaging processes, although there are times in which fruits and vegetables are prepared with dairy products or ingredients such as non-kosher meat broths. The strictly Orthodox state that canned or frozen products can not be consumed, unless there is a mark of a Kashrut certification provided by a Rabbinical authority.

In order to obtain a kosher certificate for Israel, the producer must first contact the Great Rabbinate of Israel in Jerusalem, since it conducts the inspections and issues the certificates.

Original article: "El Kashrut: orígenes y normativas para el consumo de alimentos por la comunidad judía" in "Industria Conservera" ANFACO, España, Second Series, 13th year, Num. 53, pp 83-87.

El consumo de productos kasher ha aumentado en los últimos años y se ha extendido fuera del ámbito de la comunidad judía. Este incremento se debe a que el kasher es visto como una forma de supervisión de calidad efectuada por una entidad externa al fabricante, lo que lo hace apreciable a los consumidores que buscan calidad.

LOS PRODUCTOS DEL MAR Y SUS DERIVADOS Pescado

Para considerar kasher a un pez, éste debe poseer aletas y escamas. La falta de uno de estos convierte a esta especie en no-kasher. Son no-kasher el tiburón, el bagre y las anguilas y también los crustáceos y mariscos; como el cangrejo, la langosta y el camarón. Tampoco son kasher los mamíferos acuáticos tales como el delfín, la ballena y la foca, así como el resto de los animales como el pulpo, el calamar y la medusa.

Las algas y todas las plantas marinas son kasher.

El pez espada y el esturión presentan problemas ya que tienen escamas cuando son jóvenes, pero más tarde las pierden. Las autoridades Ortodoxas han determinado que estos son no-kasher, pero muchas congregaciones Conservadoras las consideran kasher.

El pescado es Parvé (Neutro) pero el Kashrut requiere que se consuma separadamente de la carne.

Alimentos enlatados y alimentos congelados

La gran mayoría de estos productos está permitida puesto que los fabricantes suelen agregar sólo agua y especias durante el proceso de envasado. Aunque hay veces en las que las frutas o los vegetales son preparados con productos lácteos o con ingredientes tales como caldos de carnes no-kasher. Los fieles ortodoxos sostienen que los productos enlatados o congelados no se pueden consumir, a no ser que haya una marca de una certificación de Kashrut de una autoridad rabínica.

Para obtener un certificado kasher para Israel, el productor debe contactar en primera instancia con el Gran Rabinato de Israel en Jerusalén, ya que ellos se encargan de efectuar las inspecciones y expedir los certificados.

Artículo original: "El Kashrut: orígenes y normativas para el consumo de alimentos por la comunidad judía" en "Industria Conservera" ANFACO, España, Num. 53, Año 13, Segunda Época, pp 83-87.



Frialsa®

Almacenaje y distribución para productos congelados y refrigerados



Ampliación Planta Culiacán

Nuevas Instalaciones Planta Cancún

- ❖ Almacenaje en congelación y refrigeración
- ❖ Tecnología de Punta en instalaciones
 - ❖ Andenes refrigerados
- ❖ Certificados de depósito y fiscales
 - ❖ Maniobras de carga, descarga y traspaleo para cruce de andén
- ❖ Bodegas autorizadas por SAGARPA

Almacén Fiscal y de Depósito



Servicios Logísticos

- ❖ Entregas en centros de distribución, tiendas, hoteles y restaurantes
- ❖ Consolidación a toda la República
 - ❖ Preparación de pedidos
 - ❖ Transporte dedicado
- ❖ Cruce de andén tren-comión



15 Bodegas ubicadas estratégicamente a lo largo y ancho de la República Mexicana.



- Aguascalientes
- Cancún
- Cuautitlán
- Culiacán
- Gd. Tlajomulco
- Gdt. Abasco
- Irapuato
- La Laguna
- Monterrey
- Querétaro
- Tijuana
- Tlalnepantla
- Tula
- Villagrán
- Zamora

www.frialsa.com.mx

ventas@frialsa.com.mx

Tel. (55) 52905086



Líderes en México