

O que é Kosher

O que é Certificação Kosher?

A palavra kosher significa apropriado ou adequado e faz parte da língua portuguesa com esse significado. As leis de alimentação kosher (kashrut) têm sua origem na Torá (Bíblia) e estão detalhadas nos códigos das tradições Judaicas. Essas leis kosher têm sido aplicadas ao longo dos séculos a novas situações, e suas determinações, tanto as antigas quanto as modernas, regulamentam a certificação kosher da OU.

Você pode já estar ciente de alguns dos requisitos kosher mais conhecidos, mas é possível que você se surpreenda com a extensão das normas com as quais não está familiarizado.

Quais Alimentos Não são Kosher?

A Torá (Bíblia) lista as categorias básicas de itens alimentares que não são kosher. Isso inclui certos animais, aves e peixes (como porco e coelho, águia e coruja, bagre e esturjão), a maioria dos insetos, e qualquer marisco ou réptil. Além disso, os animais de espécies consideradas kosher devem ser abatidos de forma prescrita, e carnes e laticínios não podem ser processados ou consumidos juntos.

Por que Supervisão Kosher?

Por que tantos alimentos requerem supervisão kosher? O que torna um alimento não kosher? Todos os produtos feitos com Ingredientes Kosher são Kosher? Por exemplo: uma vez que cereais e batatas chips não são feitos de carne, aves, peixes ou insetos, não seriam eles naturalmente kosher?

A resposta é que, para um alimento ser kosher, todas as suas unidades e subunidades também devem ser kosher. Assim, por exemplo, um cereal pode ser não kosher por conter passas cobertas por uma glicerina não kosher de origem animal. Batatas chips também podem ser não kosher se o óleo vegetal utilizado na fritadeira tiver sido refinado e desodorizado em equipamentos utilizados na produção de sebo. Inclusive, equipamentos destinados à fabricação de produtos não kosher, com o uso de calor, não podem ser utilizados na produção de alimentos kosher se não forem submetidos à kosherização (um procedimento de purga em alta temperatura).

O Que Significa Possuir Certificado Kosher?

A Certificação Kosher é o selo de aprovação kosher concedido por uma Agência rabínica atestando que os ingredientes dos produtos, as instalações de produção e a produção em si foram verificados para garantir que todos os ingredientes, derivados, ferramentas e maquinários não apresentam nenhum traço de substâncias não kosher. O símbolo de Certificação Kosher assegura aos consumidores que tanto o produto em si quanto o seu processo de produção cumprem todos os requisitos das Leis de alimentação Kosher. A obtenção da certificação da OU Kosher se inicia com a Solicitação do Certificado Kosher.