



# La certificazione *Kosher*

Elena Toselli

*Ministero dello Sviluppo  
Economico*

*DGPIPS*

Palermo, 16 aprile 2014



UNIONE COMUNITÀ EBRAICHE ITALIANE



## La popolazione mondiale di fede ebraica e l'approccio religioso all'alimentazione

Nel mondo vivono 13 milioni di persone di fede ebraica\*, concentrate in Israele (42,5%), USA (39,3%), Francia (3,6%) e Canada (2,8%). La comunità italiana consta di 36.000 persone.

La religione ebraica chiede che la vita sia testimonianza della fede in Dio e che ogni azione rifletta i principi rivelati dal Creatore agli uomini.

- Abitudini alimentari
- Scelte di consumo

\* Fonte: *Jewish Virtual Library – The Jewish Population 2010*”, [www.jewishvirtuallibrary.org](http://www.jewishvirtuallibrary.org).

## L'alimentazione *kosher* (o *kasher*)

In modo analogo alla religione musulmana, anche nella religione ebraica le regole alimentari ed i cibi sono rigorosamente codificati dai Libri Sacri.

*“Questa è la legge riguardo ai quadrupedi, ai volatili, agli animali che guizzano nell’acqua e che strisciano sulla terra, per distinguere l’impuro dal puro, gli animali che si possono mangiare da quelli che non si possono mangiare” (Levitico 11, 46:47)*

Cibo *Kosher*

Se conforme ai precetti religiosi

versus

Cibo *Taref*

Se viola i precetti religiosi

# I principi fondamentali dell'alimentazione *kosher*

1. La distinzione tra cibo permesso e proibito;
2. L'obbligo di scegliere, tra gli animali permessi, solo quelli sani, indenni da malattia o difetto fisico;
3. L'obbligo di cibarsi dei soli animali uccisi nel rispetto di rituali particolari;
4. Il divieto di bere sangue;
5. Il divieto di consumare alcune parti di grasso;
6. Il divieto di mangiare membra tolte ad animali viventi;
7. Il divieto di cibarsi del nervo sciatico;
8. Il divieto di consumare insieme carne e latte;
9. Il divieto di assumere sostanze che pregiudichino la salute o la vita.



## Animali permessi

**Terrestri**: ruminanti e con zoccolo separato (es. sì: bovini, ovini, caprini; no: cavallo, suino, cammello), macellati secondo il rito religioso.

**Volatili**: gozzo, un dito della zampa rivolto posteriormente e il ventricolo avvolto da una membrana (es. sì: anatra, fagiano, quaglia; no: rapaci, animali brulicanti e striscianti).

**Acquatici**: pinne e squame + muso tondo ed affusolato, forma asimmetrica e coda bifida (es. sì: orata e spigola; no: molluschi, crostacei, mammiferi marini).

Le uova seguono la stessa sorte dell'animale dal quale provengono.



## ... ed inoltre:

- Esclusione di ogni sostanza, anche solo potenzialmente, nociva per la salute umana;
- Massima igiene ed accuratezza nelle operazioni di pulizia e trattamento del cibo;
- Assoluta separazione tra gli utensili impiegati per la preparazione dei cibi di carne e di latte;
- Eliminazione di ogni rischio di *cross contamination kosher – taref*.
- Rispetto di specifiche regole per i prodotti vegetali (es. anno sabatico).

## Il vino *kosher*

I Libri Sacri consentono solo il consumo di vino toccato da ebrei rispettosi del sabato ed ottenuto secondo una particolare procedura:

- vigneti di almeno 4 anni, che rispettano l'anno sabbatico e non accolgono colture promiscue;
- benedizione degli impianti da parte del Rabbino, che sovrintende ogni fase del processo di produzione, dispone l'inizio della sanificazione ed avvia la vinificazione;
- azioni di movimentazione del mosto/vino eseguite solo da ebrei osservanti, rispettosi della festività del sabato;
- esclusione dell'impiego di coadiuvanti di origine animale (es. gelatine o colle; ammessi: anidride solforosa; zuccheri e saccaromiceti certificati *kosher*; bentonite).

## La certificazione *Kosher*

Certificazione di filiera di parte terza che può avere ad oggetto un prodotto o una gamma di prodotti, rilasciata secondo un *iter* del tutto simile ad una certificazione di qualità:

1. creazione di un *team* di progetto;
2. acquisizione e sistematizzazione delle informazioni;
3. mappatura delle criticità;
4. stesura del disciplinare;
5. *pre-audit* e *audit* finale;
6. rilascio del certificato ad opera dell'autorità rabbinica prescelta.

Il costo e la durata della certificazione rilasciata dipendono dall'autorità rabbinica coinvolta, ma sono tendenzialmente uniformi sul territorio.



## I vantaggi della certificazione *kosher*

Nata per orientare i comportamenti di acquisto dei fedeli ebraici, è divenuta nel tempo elemento di garanzia della qualità, salubrità ed eccellenza del prodotto.

Essa, dunque, opera come leva di *marketing* nei mercati maturi ed evoluti, nei quali intercetta la domanda delle fasce di consumatori attenti all'alimentazione.

### Caso USA:

- ✓ 90.000 prodotti *kosher*;
- ✓ 28% dei prodotti alimentari venduti;
- ✓ 6% annuo di tasso di crescita (*versus* 1,5% del mercato tradizionale);
- ✓ 56% di acquirenti non ebrei (es. allergici, vegetariani, ecc.).

Fatturato mondiale stimato del mercato alimentare *kosher* 2010: **150 miliardi di USD**



## L'autorità italiana di riferimento

Unione delle Comunità Ebraiche Italiane – UCEI

[www.ucei.it](http://www.ucei.it)

Tel.: 06/45.542.200

Fax: 06/58.99.569

E-mail: [info@ucei.it](mailto:info@ucei.it)



*Ministero dello Sviluppo Economico*

# Grazie per l'attenzione!

<http://promozionecertificazioni.cibus.it/index.html>

Elena Toselli  
*Ministero dello Sviluppo Economico - DGPIPS*  
*Viale Boston 25 - 00143 Roma*  
*www.mise.gov.it*  
*elena.toselli@mise.gov.it*