



Seminarios virtuales Miércoles del exportador

---

## Certificación Kosher: la importancia del sello para acceder a nuevos mercados internacionales



**DR. SANDRO O.  
MONTEBLANCO**

info@certificaciones.pe

Lima, 10 de agosto de 2022

# Los Mercados Crecientes

Considerando el Mercado  
Kosher en el Perú



# Kosher en América Latina

K<sup>⚡</sup>sher

*Perú*



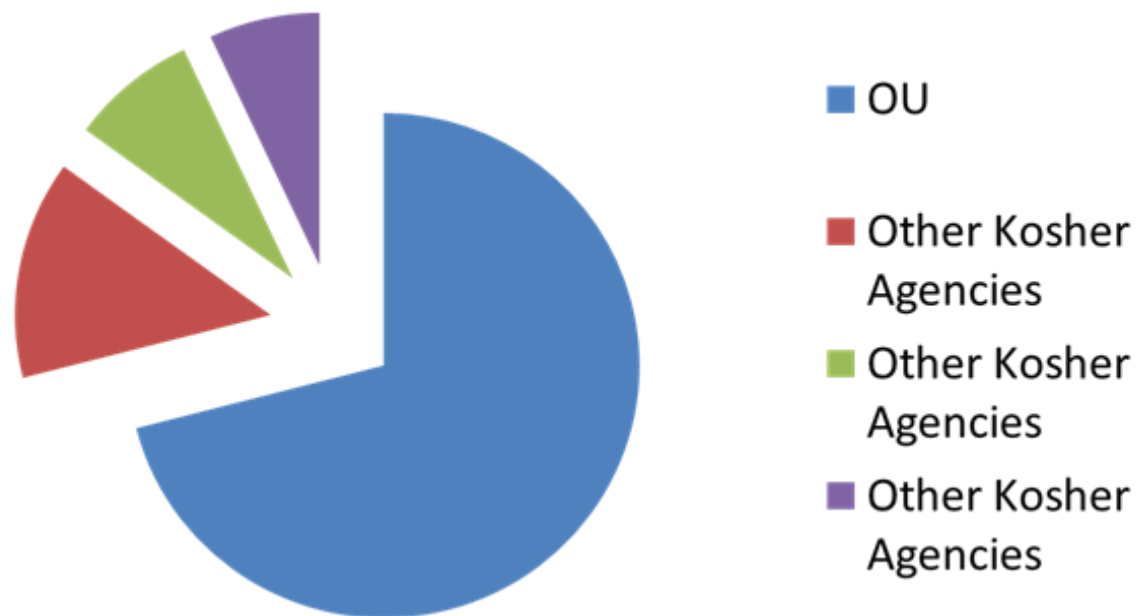
OUKOSHER.ORG  
THE WORLD'S MOST  
RECOGNIZED AND  
TRUSTED KOSHER  
TRADEMARK

## El Mercado Kosher de los EE.UU.: Una historia de Constante Crecimiento

- Se estima que el 50% de los productos comestibles en los supermercados americanos SON KOSHER
- A nivel mundial, el mercado Kosher excede los 600 mil millones de dolares anuales en ventas entre productos e ingredientes.
- Los “Mileniales” (post 1980) son los consumidores mas importantes de productos Kosher.
- Los productos Kosher son consumidos no solo por Judíos sino también por Musulmanes, adventistas, vegetarianos, veganos, personas con alergias etc.
- Los productos Kosher son percibidos como saludables, naturales y de mejor calidad lo cual hace que esta certificación continúe su crecimiento.

## El Mercado Kosher de los EE.UU.: Una historia de Constante Crecimiento

- El 75% de los insumos a nivel mundial SON KOSHER.
- La OU certifica casi **UN MILLON** de productos en mas de **8 Mil Plantas** en mas de **80 países**.



Fuente: High Beam Research, Mintel Market Research, “Kosher Foods Market – US Report,” enero de 2009

## Comportamiento de Compra del Consumidor Kosher

*“Coca-Cola y otros gigantes no están pagando millones para participar en programas de Kosher solo para atender al Judío, lo hacen para atender las necesidades del comprador exigente en EE.UU. que saben que los productos Kosher son mejores en todos los sentido, lo cual no es necesariamente siempre el caso.”*

Yaakov Horowitz  
Rabino del **Manischewitz Company**



*Manischewitz Company es el productor de vino, pan, sopas y pastas Kosher mas importante del mundo y una autoridad en la materia desde 1888.*

**¿Alguien sabe si la  
certificación Kosher  
es LEY?**



# Resolución Ministerial

Lima, 14 de JUNIO del 2005



Vistos los Expedientes: R028112-05, R030250-05 y R033018-05;

### CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establece que es responsabilidad del Ministerio de Salud la protección de la salud pública, ejerciendo, entre otras facultades, la de regulación, vigilancia y control sanitario de los alimentos y bebidas de consumo humano;



Que, en ese sentido, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 -SA, ha dispuesto en su Décimo Tercera Disposición Complementaria, Transitoria y Final, que por Resolución Ministerial de Salud, se expedirá la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación de Pasajeros en los Medios de Transporte;







#### **Artículo 23°.- Preparaciones y dietas especiales**

Las preparaciones que respondan a requerimientos especiales: culturales, religiosos (kosher, halal, otros), dietas especiales (hiposódicas, hipocalóricas, vegetarianas, otras), se sujetarán a todos los requisitos sanitarios de la presente norma.

# ¿Entonces qué es KOSHER?



# ¿Qué es Kosher?

- A través de nuestra historia de mas de 5000 años, la observancia de kashrut ha sido parte de nuestra identidad judía.
- Las leyes de kashrut resaltan que el judaísmo es mucho más que una religión en el sentido convencional de la palabra. Para nosotros, la santidad no se confina a una sinagoga o una festividad. Por ende, una actividad tan cotidiana como el comer es un acto Divino y una experiencia realmente Judía.



era molido hasta ser harina fina; esta Ofrenda significaba a Cristo en Su Perfección y, también, significaba acción de gracias a Dios por haber dado a la humanidad tal Regalo [Jn. 3:16]; debía ser comida junto al Altar, que tipificaba la Cruz, que nos indica que todo lo que recibimos viene por medio de la Cruz).

13 Habéis, pues, de comerlo en el Lugar Santo; porque este es porción para ti, y porción para tus hijos, de las Ofrendas encendidas al SEÑOR, pues que así me ha mandado (era una parte de sus responsabilidades, porque simbolizó el participar de Cristo).

14 Comeréis asimismo en lugar limpio, tú y tus hijos y tus hijas contigo, el pecho de la medida, y la espaldilla elevada, porque eso es porción para ti, y porción para tus hijos, son dados de los Sacrificios de Paz de los Hijos de Israel (las «Ofrendas de Paz» debían ser comidas por la familia, celebrando la «Paz» que había sido restaurada).

15 Con las Ofrenda de las grosuras que se han de encender, traerán la espaldilla que se ha de elevar, y el pecho que será medido, para que lo mezas por Ofrenda Agitada delante del SEÑOR; y será porción perpetua tuya, y de tus hijos contigo, como el SEÑOR lo ha mandado («que se ha de elevar» significó que este hombre-Dios vendría del Cielo; «que será medido» significó que Él bajaría a la Tierra; la «Ofrenda Agitada» significó Acción de Gracias).

16 Y Moisés pidió con insistencia el macho cabrío de la Ofrenda por el Pecado, y se halló que había sido quemado; y se enojó contra Eleazar e Itamar, los hijos de Aarón que habían quedado, diciendo (Aarón y sus dos hijos que le quedaban debían comer el macho cabrío de la Ofrenda por el Pecado, de este modo haciendo suyos los pecados del pueblo; pero su dolor personal les hizo incapaz de sufrir por ellos; qué diferente el Verdadero Aarón en Juan 16:22; Él se despojó de Sus Propios dolores inmensurables y Su Corazón amante se involucró con los de Sus Discípulos):

17 ¿Por qué no comisteis la Expiación en el Lugar Santo? Pues es muy santa, y la dio él a vosotros para llevar la iniquidad de la congregación, para que sean reconciliados delante del SEÑOR. (Los Sacerdotes en el Santuario no debían lamentar, sino adorar — no debían llorar, en la presencia de la muerte, sino doblar sus frentes ungidas en la Presencia de la visitación Divina.)

18 Veis que su sangre no fue metida dentro del Santuario; habíais de comerla en el Lugar

bibliareinavalera1960.com Santo, como yo mandé. (Cuando Moisés comenzó a inquirir de este «rito» particular, halló que no se había traído sangre al Lugar Santo, y que el cadáver de la Ofrenda por el Pecado había sido equivocadamente quemado, cuando debió haberse comido. ¡Moisés estaba airado! Él se preocupaba que si alguna parte del ritual se hacía incorrectamente, se interpretaba mal o se ignoraba, el Juicio de Dios podría caer sobre los Sacerdotes que quedaban.)

19 Y respondió Aaron a Moisés: He aquí hoy han ofrecido su Expiación y su Holocausto delante del SEÑOR; pero me han acontecido estas cosas; pues si comiera yo hoy de la Expiación, ¿hubiera sido acepto al SEÑOR? (Con respecto a esto, Ellicott dice: «Pero mientras él, Eleazar e Itamar estaban debidamente llevando a cabo los ritos Sacrificiales, Nadab y Abiú, los otros dos hijos, transgredieron, y fueron de repente heridos y murieron, de este modo sobrevino gran dolor sobre los sobrevivientes, y los hizo ineptos para participar de los Sacrificios. Incapaces por lamentar y el sentido de su propia pecaminosidad, y si ellos hubieran participado de esta comida solemne, no habrían sido aceptable al Señor». ¡Tenían razón!)

20 Y cuando Moisés oyó esto, se dio por satisfecho. (Moisés reconoció la súplica de Aarón que era justa, y que él mismo había hablado demasiado rápido. Así pues, la tradición Judaica atribuye el error a Moisés, no a Aarón. La tradición Judaica además dice, cuando Moisés lo oyó, él aprobó la explicación. En seguida envió a un heraldo a través de todo el campamento de Israel, diciendo: «Soy yo de quien la Ley fue escondida, y mi hermano Aarón la trajo a mi memoria».)

#### CAPÍTULO 11 (1490 a.C.) ANIMALES

**Y**HABLÓ el SEÑOR a Moisés y a Aarón, diciéndoles:

2 Hablad a los Hijos de Israel, diciendo: Estos son los animales que comeréis de todos los animales que están sobre la Tierra (El Sacerdocio ya establecido como tal, a él se le dejaba el juicio de lo que era inmundo).

3 De entre los animales, todo el de pezuña, y que tiene las pezuñas hendidas, y que rumia, éste comeréis (las Leyes de este Capítulo y los siguientes por varios Capítulos no fueron solamente una prueba de obediencia, y una provisión amorosa para la salud y felicidad del pueblo, sino también dieron un cuadro

En su origen, La palabra Kashrut significa apto o adecuado, y es la parte de los preceptos bíblicos de **Levítico 11** de la religión judía que trata de lo que los creyentes pueden y no pueden ingerir.

# ¿Qué es Kosher?

- La Torá proporciona una lista de categorías básicas de alimentos que no son Kosher tales como cerdo o sus derivados, conejo, cuy, mariscos, roedores, reptiles, anfibios e insectos.



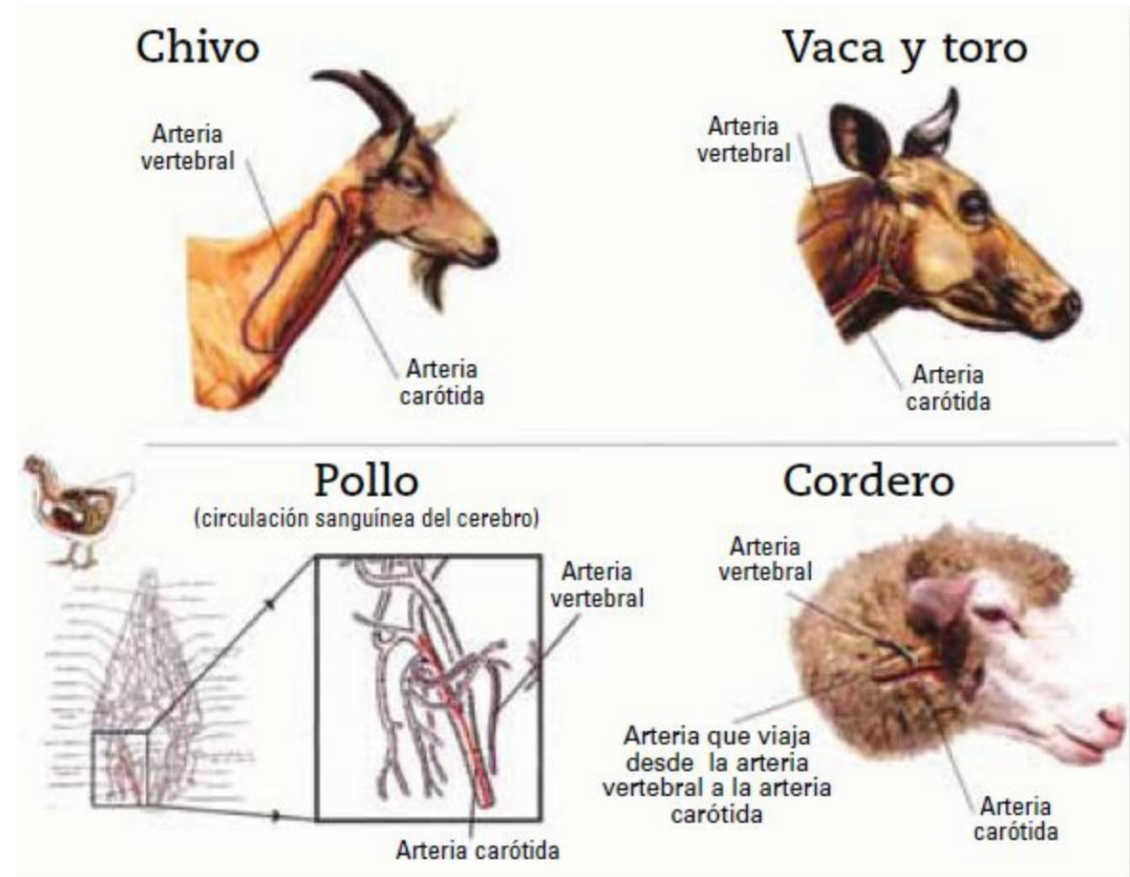
Kosher  
Perú

# ¿Qué es Kosher?

- La comida que se prepara bajo los lineamientos Kosher es extremadamente higiénica ya que ha sido estrictamente supervisada en su elaboración al igual que por sus altos estándares de calidad que son una garantía.
- Las alcachofas, espárragos, fresas son especialmente propensas a las contaminaciones. En estos casos se certifican por lotes.

# ¿Qué es Kosher?

- Toda carne y aves de corral, para que sea Kosher, deberá ser faenado a través del rito Judío llamado *Shejitá*, la cual es efectuada por un *Shojet*.





# ¿Vegetales Kosher?

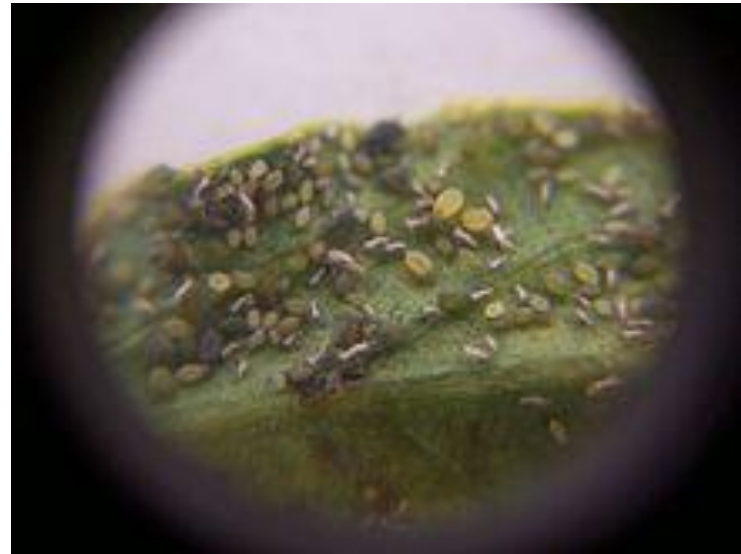
- La comida Kosher no hace referencia a unas verduras en específico, se trata de un sistema de **revisión de alimentos** respecto a su elaboración de acuerdo a los rituales de la religión judía que persigue un equilibrio para el cuerpo y para el alma.





# ¿Vegetales Kosher?

- Tomando el ejemplo de los Espárragos y Alcachofas, estas deben ser rigurosamente revisadas por un especialista en esta materia en búsqueda de Afidos.



# ¿Vegetales Kosher?

- Ahora con el ejemplo de las frutas, la fresa es sumamente complicada por el mismo motivo.



# Los contaminantes



# Los contaminantes





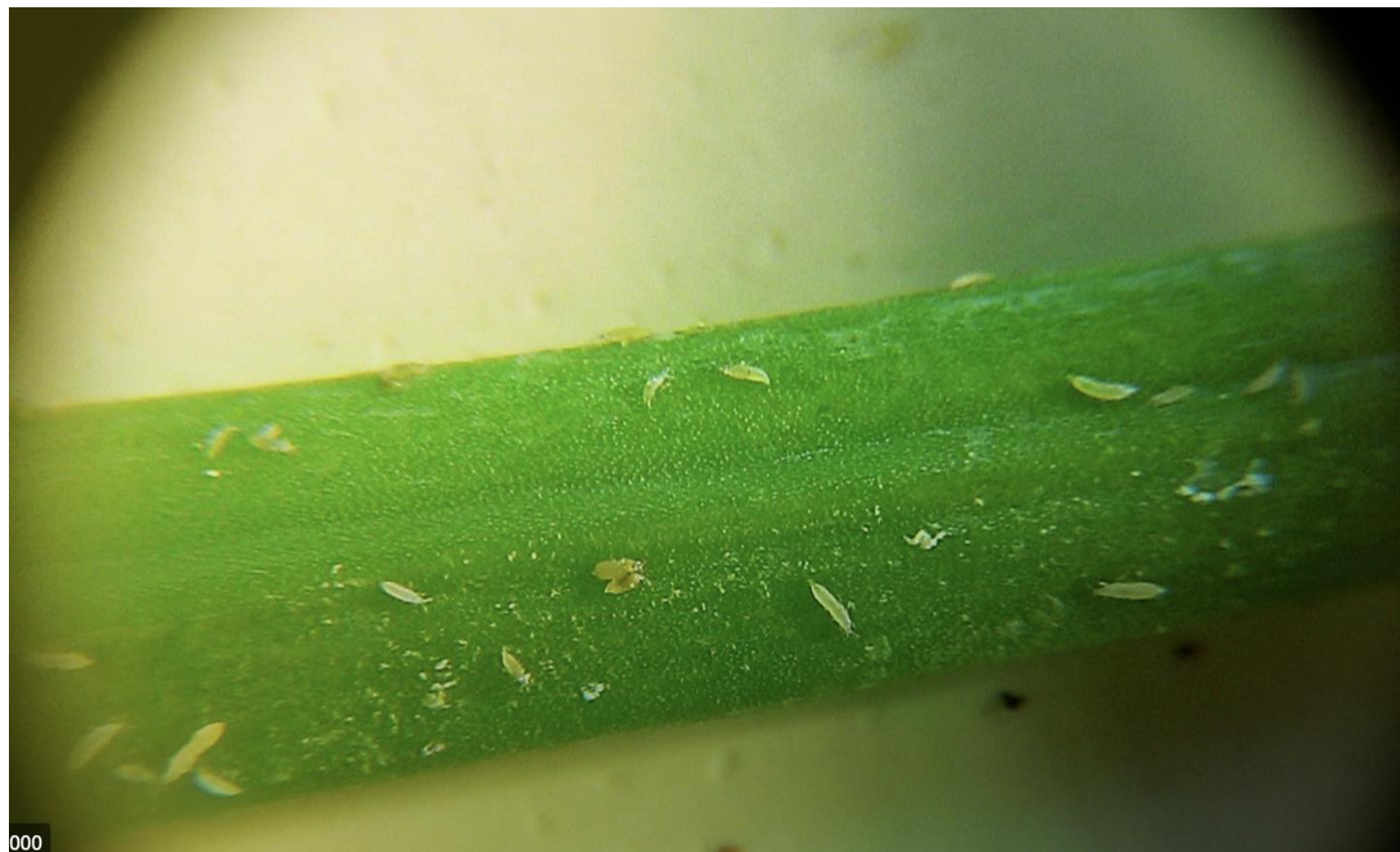
# Los contaminantes



# Los contaminantes



# Los contaminantes



000

# Clasificación de los Alimentos

Los Alimentos *KOSHER* se clasifican en 3 Categorías:

## PRODUCTOS LÁCTEOS

Leche y/o derivados. Estos no **se pueden mezclar con carnes**

## CARNES

Todo animal apto para consumo según las normas Kosher debe poseer pezuñas partidas y ser rumiante (al mismo tiempo).

## PARVE

Todo alimento que no **contiene ni carne ni ingredientes lácteos** lo cual significa "*neutro*". *Frutas, granos y vegetales* en su estado natural son Kosher igual que huevos y pescados que tienen escamas y aletas.



# ¿Kosher Coke?

*Botellas Coca-Cola. Las de tapa amarilla son las versiones de Kosher for Passover (Pascua) por ende son preparadas con azúcar. Las de tapa rojas son las regulares y usan edulcorantes.*



# La Cocina Kosher





# La Cocina Kosher



Wow, Parece que mama se molesto con nosotros por haber usado el cubierto de lácteos en el plato de carnes!

# La Cocina Kosher



# Aspectos Fundamentales de la Certificación Kosher

Para producir productos Kosher:

- **Todos** los ingredientes deben ser Kosher.
- El equipo se utilizará para ingredientes Kosher, o se someterá a un proceso de **Kosherizacion** antes de producir productos Kosher.
- Las instalaciones serán visitadas e inspeccionadas por un **Rabino** de la OU.

# Los Ingredientes Kosher

- Muchas materias primas son inherentemente kosher y no necesitan certificación para ser utilizadas en producciones Kosher (por ej., azúcar y sal).
- Otros ingredientes sí requieren certificados para usarse en la producción kosher. La OU mantiene una base de datos con miles de materias primas aceptables Kosher y puede ayudarle a conseguir ingredientes Kosher.
- La carne, el pescado, el queso y el vino son artículos sensibles al Kosher que están disponibles como Kosher, pero en ocasiones resultan más costosos.



# ¿Cómo Empieza el Proceso Kosher?

- Se llena la solicitud y se remite a la oficina en Lima del representante de la OU de Nueva York.
- **Inspección inicial** – Estudio de viabilidad. El Inspector Rabinico inspecciona la planta y sus procesos y presenta su informe a la oficina de la OU.
- La OU realiza el análisis de ingredientes con los datos de la compañía solicitante.



LA SEDE DE LA COMPAÑÍA

## SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN KOSHER APPLICATION FOR KOSHER CERTIFICATION

ORTHODOX UNION - KASHRUTH DIVISION  
11 Broadway ♦ New York, NY 10004  
Applications Desk: 212-613-8249 ♦ Fax: 212-613-0749  
E-mail: newapp@ou.org ♦ <http://www.oukosher.org/>

Fecha/Date: 01/10/09

**NOMBRE DE LA COMPAÑÍA/ COMPANY NAME:** Nombre de la Empresa Aquí

---

**Dirección/ Address:** \_\_\_\_\_ **City/Ciudad:** \_\_\_\_\_

---

**State Estado/Provincia:** \_\_\_\_\_ **Código Postal/Zip:** \_\_\_\_\_ **País/Country:** Perú

---

**Teléfono/Phone: (511)** \_\_\_\_\_ **Teléfono gratuito/Toll Free ( )** \_\_\_\_\_ **Fax:** \_\_\_\_\_

---

**Persona de Contacto/Company Contact:** \_\_\_\_\_ **Título/Title:** \_\_\_\_\_

**Teléfono/Phone: (511)** \_\_\_\_\_ **E-mail:** \_\_\_\_\_

---

**Persona Alternativa de Contacto/Alternate Contact:** \_\_\_\_\_ **Título/Title:** \_\_\_\_\_

**Phone/Teléfono: (511)** \_\_\_\_\_ **E-mail:** \_\_\_\_\_

---

**Persona de Contacto de Facturación/Billing Contact:** \_\_\_\_\_ **Título/Title:** \_\_\_\_\_

**Teléfono/Phone:** \_\_\_\_\_ **E-mail:** \_\_\_\_\_

---

**Persona de Contacto de Marketing/Marketing Contact:** \_\_\_\_\_ **Title/Título:** \_\_\_\_\_

**Teléfono/Phone:** \_\_\_\_\_ **E-mail:** \_\_\_\_\_

---

**Presidente / Consejero Delegado/Company President/CEO:** \_\_\_\_\_

**Explique las razones por las que solicita la certificación (por ejemplo, ¿cuáles son sus objetivos de marketing?):**  
Please explain why you are seeking certification (i.e. what are your marketing goals?):

---

¿En qué categoría alimentaria incluiría el/los producto(s) (por ejemplo aperitivos, productos horneados, etc.)?



# ¿Cómo Empieza el Proceso Kosher?

- Se crea un programa Kosher, incluyendo las listas de ingredientes y productos, y los procedimientos de producción para los productos Kosher.
- Se genera el contrato y lo firman el solicitante y la OU.
- Se genera el Certificado Kosher. ¡Felicidades!
- A lo largo de todo el proceso, el equipo de la Union Ortodoxa en America Latina estara listo para ayudarlo.





# ¿Cómo Funciona el Programa Kosher?

- Un inspector de la OU realiza auditorías periódicas en las instalaciones de producción.
- La compañía certificada y la OU mantienen conjuntamente una lista de materias primas aprobadas que se utilizarán en las instalaciones certificadas. Esta lista se revisa conforme la compañía añade o cambia ingredientes.
- Las compañías certificadas incorporan controles para garantizar que el personal de la planta se ajuste a los procedimientos de producción, garantizando así el estado de Kosher de los productos.
- La OU siempre está disponible para ayudar con cualquier pregunta relacionada con el Kosher que surja.

# ¿Hay Alternativas a la OU?



# ¿Investiguen & Pregunten?

   
 República del Perú

**Registro de la Propiedad Industrial**  
 Dirección de Signos Distintivos

**CERTIFICADO N° 00061133**

La Dirección de Signos Distintivos del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI, certifica que por mandato de la Resolución N° 004494-2010/DSD - INDECOPI de fecha 25 de Marzo de 2010, ha quedado inscrito en el Registro de Marcas de Servicio, el siguiente signo:

Signo : La denominación KOSHER PERÚ y logotipo (se reivindican colores), conforme al modelo adjunto

Distingue : Publicidad; gestión de negocios comerciales; administración comercial; trabajos de oficina

Clase : 35 de la Clasificación Internacional.

Solicitud : 0410837-2010

Titular : KOSHER PERU S.A.C.

Pais : Perú

Vigencia : 25 de Marzo de 2020

Tomo : 306

Folio : 133

  
 PATRICIA GAMBOA VILELA  
 Directora  
 Dirección de Signos Distintivos  
 INDECOPI



**Kosher Perú**  
 es la UNICA persona  
 Jurídica en el Perú en  
 ser reconocida por  
 INDECOPI como ente  
 certificador para Kosher,  
 Halal, y otras  
 certificaciones.  
 Ejercemos la  
 representación oficial y  
legal de la **Union**  
**Ortodoxa** (de NY) desde  
 el 2005.

# OU Kosher en América Latina

- La OU certifica mas de 800,000 productos a nivel mundial en mas de 9,000 plantas en 104 paises.
- Muchas empresas de la region buscan la certificación de la OU como pre-requisito para exportar sus productos al mercado de los EE.UU., Canada y Europa.
- Entre los tipos de fabricantes latinoamericanos que certificamos tenemos: Dulces, Insumos Químicos, Lácteos, Pescados Enlatados, Frutas, Aceites, Pastas, Verduras y muchos otros.
- La OU emplea a muchos inspectores rabínicos en toda América Latina por lo que el proceso de certificaion hoy en dia es mas rapido y economico.

# PREGUNTA

**¿Existe un Pisco  
Kosher?**

# El Unico Pisco Kosher en el Mundo

*We invite you to enjoy the Querencia Pisco experience*



**Mosto Verde Italia**

Aromatic strain that marks in bouquet the aromas of fresh fruit.



**Mosto Verde Quebranta**

The classic Pisco with complex flavors heir of 400 years of tradition.



**Mosto Verde Torontel**

Aromatic Strain. With reminiscences to sweetness and dried fruits.



**Puro Quebranta**

Produced with the QUEBRANTA grape, great body that lingers on the palate.





# ¿Cómo es una Inspección Kosher?





# ¿Cómo es una Inspección Kosher?



# ¿Cómo es una Inspección Kosher?



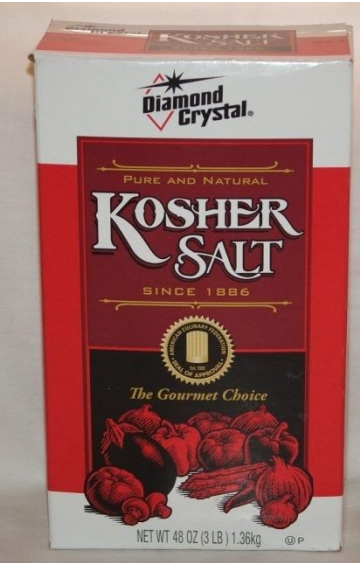
# ¿Cómo es una Inspección Kosher?



600 x 600



# Productos Kosher en el Mundo



# Productos Kosher en el Mundo





# Productos Kosher en el Mundo



# Distribuidores Privados de la Marca OU







# Nuestros Clientes Kosher

**Multifoods**

**Ecoandino**  
Agroindustria Orgánica - Perú

**COMPañIA AMERICANA DE CONSERVAS**

**danper**

**alicor<sup>®</sup>**

**Limones Piuranos**  
Calidad Natural

**Dirose**

**ORGINOR CHEMICAL S.A.C.**

**ayendaño**  
trading company

**RomEx**  
Exportadora Romex S.A.

**AgroFino**

**AgroFergi**

**aib**  
agroindustrias

# Nuestros **Cientes** Kosher





# OU Kosher en América Latina

Para obtener más información, comuníquese con:

Dr. Sandro O. Monteblanco  
email: [info@certificaciones.pe](mailto:info@certificaciones.pe)

K  sher

*Perú*



OUKOSHER.ORG

THE WORLD'S MOST  
RECOGNIZED AND  
TRUSTED KOSHER  
TRADEMARK