

# CERTIFICACIONES RELIGIOSAS: Kosher, Crescent Rating, Gluten Free & Transgénicos

Dr. Sandro O. Monteblanco

[info@certificaciones.pe](mailto:info@certificaciones.pe)

17 de Septiembre de 2014

Lima, Perú

# Los Mercados Crecientes

Considerando el Mercado  
**KOSHER, HALAL &  
GLUTEN FREE** en el Peru



# KOSHER EN EL PERU

K  s her  
*Perú*



[OUKOSHER.ORG](http://OUKOSHER.ORG)  
THE WORLD'S MOST  
RECOGNIZED AND  
TRUSTED KOSHER  
TRADEMARK

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



- Los alimentos Kosher representan una industria de \$14,000 millones de dólares.
- Tasa de crecimiento sostenida de 15% anualmente.
- Más de 500,000 productos cuentan con la certificación Kosher.
- Más de 2,500 productos se certifican como Kosher cada año.

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

# Comportamiento de Compra del Consumidor Kosher

- 58% de los consumidores compran kosher porque se mantienen Kosher ocasionalmente
- 55% de los consumidores compran Kosher porque consideran que los productos Kosher son más seguros y sanos
- 38% de los consumidores compran Kosher porque desean productos vegetarianos
- 24% de los consumidores compran Kosher porque desean productos libres de lácteos y de Gluten
- 16% de los consumidores buscan productos Halal y por tanto compran productos Kosher

# Que exactamente es KOSHER?



# ¿Qué es el Kosher ?

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

**PERO**

- La Certificación Kosher también es una potente herramienta de marketing utilizada por miles de compañías de todo el mundo para entrar a los mercados Americanos y Europeos en aras de alcanzar una solida participación de estos mercados.

# ¿Qué es el 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.
- Las carnes y aves de corral Kosher se sacrifican mediante el rítuo Judío llamado *Shejitá* la cual es efectuada por un *Shojet*.

# ¿Qué es el Kosher ?

- A través de nuestra historia de mas de 4000 años, la observancia de *kashrut* ha sido un sello de la identidad judía.
- Quizá, más que cualquier otra "*Mitzvá*", las leyes de *kashrut* resaltan que el judaísmo es mucho más que una *religión* en el sentido convencional de la palabra. Para el judío, la santidad no se confina a los lugares y momentos santos, la vida en su totalidad es sagrada. Por ende, una actividad tan cotidiana como el comer es un acto Divino y una experiencia únicamente judía.

# ¿Qué es el Kosher ?

- La comida Kosher no hace referencia a una comida 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.
- 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.

# 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.

# 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 inspector 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 conserva 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 la Solicitud Kosher?

- La solicitud completa es recibida por la oficina de OU en Nueva York.
- **Inspección inicial** – Estudio de viabilidad. El Inspector Rabínico 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.



## 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](mailto: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.)?

LA SEDE DE LA COMPAÑÍA

# ¿Como Empieza la Solicitud 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, Kosher Peru esta listo para ayudarle.



# ¿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.

# El Liderazgo de la OU

- El símbolo Kosher de la OU es:
  - La mayor organización de certificación Kosher en el mundo
  - La certificación más aceptada
  - La certificación más confiable
  - El líder en el ramo de certificaciones
  - El más respetado y reconocido
- Por un margen de 3 a 1, OU es el símbolo que se encuentra más frecuentemente en los alimentos adquiridos por los encuestados.
- Por un margen de 2 a 1, OU es el símbolo que viene a la mente cuando un encuestado piensa en la Certificación Kosher.
- Por un margen de 2 a 1, OU es el símbolo que los encuestados seleccionarían como su primera opción para una compra.



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

# OU Kosher en América Latina

- La OU certifica a cientos de instalaciones y miles de productos en toda América Latina.
- 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.



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

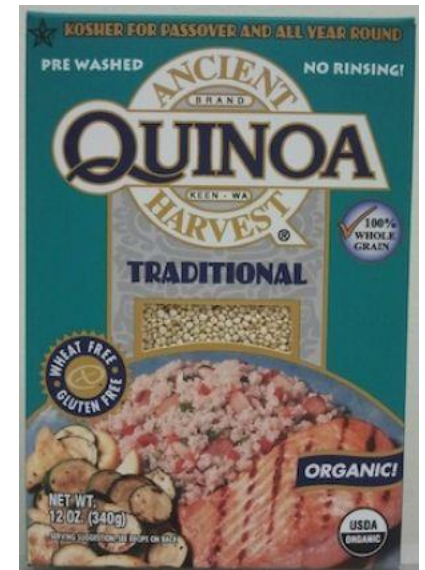
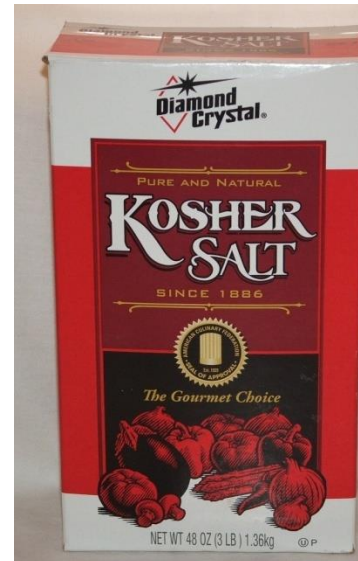
# Tiendas Kosher



# Inspeccion Kosher



# Productos Kosher en el Mundo





# Certificación Kosher OU en el Perú

<http://www.kosher.pe/index.html>

HOME

KOSHER PERÚ CERTIFICACIÓN EMPRESAS CONSUMIDORES LINKS DE INTERES CONTACTENOS

Kosher  
Perú



NOTIKOSHER



Sorry: It's not possible to reach  
RSS file  
<http://www.oukosher.org/index.php/kc>  
Conectándose con feed de la OUI

## CERTIFICACIÓN KOSHER

Es una certificación de índole religioso que certifica la pureza y calidad de un producto comestible. La inspección es realizada por un equipo de Rabinos que representan a la **Orthodox Union** de Nueva York.

Si su objetivo es exportar su producto Peruano a mercados internacionales de consumo **Kosher**, la única **Certificación Kosher** que le garantizará una aceptación y reconocimiento a nivel mundial es aquella emitida por la **Orthodox Union (OU)**.

REVISTA  
TRIMESTRAL

# Productos Peruanos de Mayor Consumo en el Mercado Kosher a Nivel Mundial.

- KIWICHA
- QUINUA
- ACEITE DE OLIVA
- ACEITE DE SACHA INCHI



# Nuestros Clientes Kasher

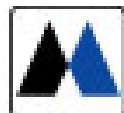


**Multifoods**



**Limones Piuranos**  
Calidad Natural

**Dirose**



INGREDIENTES PARA ALIMENTOS

**MONTANA**  
*Ingredientes para el éxito*



ORGINOR CHEMICAL S.A.C.

**Ecoandino**  
Agroindustria Orgánica - Perú



**ayendaño**  
trading company



COMPAÑIA AMERICANA  
DE CONSERVAS



**AgroFino**

**danper**  
**allicorp**®



**aib**  
agroindustrias



# Orthodox Union

## Letter of Certification

Union of Orthodox Jewish Congregations of America  
איחוד קהילות האורתודוקסים באמריקה

בס"ד

May 02, 2011

This is to certify that the following product prepared by this company is under the supervision of the Kashruth Division of the Orthodox Union and is kosher as indicated below.

**Cooperativa Agraria Cacaotera/ACOPAGRO Ltda**

Jr. Arica 284, Juanjui, Mariscal Caceres - San Martin, PERU

**UKD-ID:** OUV2-D9B734D

**Product Name:** Cocoa Beans

**Brand:** Acopagro

**Status:** Pareve

**Certification Requirements:** Symbol not required.

Placing the OU logo on products not listed above constitutes an unauthorized use of the OU symbol, which is a federally registered trademark.

Rabbi Menachem Genack,  
*Rabbinic Administrator, CEO*

This certification is valid  
through 05/31/2012

# OU Kosher en América Latina

Para obtener más información, comuníquese con:

Dr. Sandro O. Monteblanco

Teléfono: 251-9628

email: [info@kosher.pe](mailto:info@kosher.pe)

**K**  **sher**  
*Perú*



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

# Gluten Free en el Peru



# ¿Qué es el Gluten?

- El gluten es una proteína que está presente en granos como el trigo, el centeno, la cebada, y la avena, utilizado ampliamente en la industria de alimentos en la fabricación de pastas, productos de panadería, cereales, confitería, sopas, cerveza, salsas, barras energéticas, galletas, snacks y otros alimentos procesados.
- La presencia natural del gluten en los cereales permite la panificación. La elevación de la masa, se produce por efecto del gluten que mantiene retenidos a los gases de fermentación dentro de la masa.
- Entonces este es el encargado de la calidad y elasticidad de la masa. La masa ya cocida, adquiere una consistencia sólida.
- A pesar de sus propiedades, el gluten debe excluirse de la dieta de personas que padecen dermatitis herpetiforme y de celíacos.

# ¿Qué Causa el Gluten?

- La dermatitis herpetiforme (o Enfermedad de Duhring) es una patología de la piel que provoca unas vesículas que producen gran escozor y se rompen con facilidad.
- La intolerancia al Gluten **no es una reacción alérgica** pues no compromete al sistema inmunológico. Se trata de una reacción fisiológica anormal originada por una mala e incompleta digestión de las proteínas de trigo pero que tampoco debe confundirse con la enfermedad de los celíacos.
- ¿Qué es la enfermedad de los celíacos? Es un trastorno que ante el consumo de gluten, el organismo destruye gradualmente la vellosidad del intestino delgado, causando mala absorción de vitaminas y minerales, desnutrición, anemia, osteoporosis y propensión a desarrollar ciertos tipos de cáncer.

# ¿Qué Causa el Gluten?

- Algunas patologías se creen causadas por la presencia de Gluten. Entre ellas se encuentran:
  - Síndrome de Down,
  - Enfermedades autoinmunes, tales como:
    - Diabetes mellitus tipo I
    - Tiroiditis autoinmune
    - Síndrome de Sjögren (afecta a las glándulas que producen humedad en el cuerpo, como ojos y boca)
    - Lupus eritematoso sistémico (LES)
    - Artritis reumatoide
    - Vitíligo (las células responsables de la pigmentación de la piel se destruyen)
    - Alopecia areata (caída del cabello con peladuras en forma de moneda)
    - Hepatitis autoinmune
    - Linfoma intestinal

# ¿Qué es la Certificación Libre de Gluten?

- Es un proceso en el cual las empresas de alimentos y farmacéuticas adoptan una responsabilidad respecto del tema. Es un control de producción y resguardando que se cumpla la condición de libre de Gluten. El sello "Gluten Free" es una marca registrada.
- El riguroso proceso de certificación exige que los productos a certificar no excedan las 10 ppm de Gluten.



# El Mercado Libre de Gluten?

- Existen sustitutos para la mayoría de productos que contienen gluten que también son basados en ingredientes libres de gluten inherente o ingredientes que han sido procesados para remover el gluten.
- Las ventas en EE.UU. de productos Gluten Free fueron estimadas en **\$4.200 Millones en 2012** y se predice que alcanzarán \$6.600 Millones para 2017.
- En Canadá, el mercado Gluten Free fue mucho mayor con un estimado de **\$450 millones en 2012**, mostrando un índice de crecimiento anual del **26.6% entre 2008 y 2012**.

# El Mercado Libre de Gluten?

- USA y Europa son las más grandes industrias productoras de gluten, seguidas por Asia del Pacífico y el resto del mundo.
- USA y Europa también dominan la demanda de productos Gluten Free.
- Los productos de panadería Gluten Free y confitería representan el 46% de la venta global de productos Gluten Free, seguido por los snacks Gluten Free por un 20%

(Markets & Markets Report, 2013; Packaged Facts, 2013).



# Regulaciones

## Libre de Gluten?

- Desacuerdos entre países sobre la definición de “Gluten Free” han hecho que la FDA expida la regla final para definir el uso de “Gluten Free” en las etiquetas de los alimentos.
- El límite establecido por la FDA es de la presencia de menos de 20 partes por millón (ppm) para alimentos que pueden llevar el distintivo de “Gluten Free”, “libre de gluten”, “no contiene gluten” o “sin gluten”.
- Existen diferencias entre definiciones con respecto al uso de avena en una dieta Gluten Free. En contraste con la norma Canadiense y el Codex Definitions, la regla de FDA permite usar avena en una dieta libre de gluten.



# Gluten Free en América Latina

Para obtener más información, comuníquese con:

Dr. Sandro O. Monteblanco

Teléfono: 251-9628

email: [sandro@GFreeLabs.com](mailto:sandro@GFreeLabs.com)

