

■ **EUROKOSHER** / In Usa oltre 125 mila prodotti sviluppano un giro d'affari di 180 miliardi di dollari

Certificazione Kosher per gli alimenti

Crescita del 15% annua. Ma servono accurate verifiche in tutte le fasi della preparazione

Eurokosher è una società di servizi che si occupa della certificazione Kosher presso le aziende alimentari italiane ed europee. Per chi non ne fosse a conoscenza, con *kashèruth*, che letteralmente significa adeguatezza, si intende l'insieme delle norme alimentari che insegnano quali sono i cibi permessi (*kosher*) e il modo di prepararli, seguendo gli insegnamenti della Torah, la

Bibbia. Il cibo che risponde ai requisiti di *kasherut* è definito *kosher*, adatto alla consumazione.

"Il cibo per essere consumato secondo le regole alimentari ebraiche - afferma il Rabbino Avraham Hazan, fondatore di Eurokosher - deve soddisfare vari aspetti tra cui: la natura, le caratteristiche dell'animale e la preparazione. Le regole bibliche permettono di cibarsi di animali ruminanti e con funghia fessa (bovini, ovini e caprini e animali selvatici come cervi) purché macellati da esperti secondo una procedura chiamata she-

chitah; non sono quindi adeguati conigli, suini ed equini. I pesci devono avere pinne e squame: non sono permessi molluschi, anguilla, crostacei, pesce spada. I volatili in generale sono ammessi, eccetto i rapaci. È proibito mangiare insetti, alimenti che contengano sangue ed è anche proibito mischiare carne e latticini. Certi alimenti inoltre devono essere preparati interamente o in parte sotto la supervisione di rabbini oppure anche di addetti ai lavori osservanti di religione ebraica. Tra questi: vino, carne, formaggi, latticini e prodotti da forno".

Il mercato del *kosher* è in continua evoluzione: con un tasso di crescita di oltre il 15% annuo, sono oltre 25 milioni le persone che oggi consumano cibi *kosher* nel mondo. Si tratta non solo di Ebrei che osservano le norme alimentari ebraiche, ma anche di Musulmani (la dieta alimentare *halal* consente il consumo di cibi *kosher*), di vegetariani e di individui che soffrono di intolleranze alimentari.

Gli Usa primo mercato di esportazione, contano oltre 12 milioni di consumatori *kosher*

di cui 3,5 milioni musulmani o appartenenti ad altre religioni. Gli oltre 125.000 prodotti certificati *kosher* (circa il 40% dei prodotti alimentari presenti sugli scaffali dei supermercati statunitensi) rappresentano un giro d'affari che supera i 180 miliardi di dollari.

"È evidente che la certificazione *kosher* - sottolinea Rav Avraham Hazan - non rappresenta più solo una nicchia di mercato: oltre a essere universalmente riconosciuta come sinonimo di qualità e sicurezza alimentare, per numerosissime aziende la certificazione *kosher* è indispensabile in vista di uno sbocco commerciale verso gli Stati Uniti, il Canada e il bacino mediterraneo".

Per quanto concerne il mercato italiano, la crescente domanda di *Italian Food* nel mondo, combinata alla crescente domanda di prodotti certificati *kosher*, fa sì che moltissimi marchi alimentari americani, inglesi e francesi cerchino stabilimenti italiani disposti a produrre prodotti tipici come pasta, olio, vino da distribuire nei relativi paesi con il marchio *kosher*. "È opinione condivisa tra gli esperti di marketing -



Il rabbino Avraham Hazan, fondatore di Eurokosher

nota Rav Avraham Hazan - che la certificazione *kosher* migliori il profilo del marchio sul mercato: i clienti infatti si sentono tranquilli, perché i prodotti vengono controllati e soddisfano alti standard di qualità. Le regole della *kasherut* e la loro applicazione rappresentano però una sfida complessa e in continuo sviluppo. Per questi e altri motivi - prosegue Rav Avraham Hazan - è necessaria un'attenta e scrupolosa supervisione rabbinica per la produzione degli alimenti *kosher*. Una volta controllato e ritenuto idoneo, viene rilasciato al produttore un certificato *kosher*, che ne attesta, appunto, l'idoneità. In alcuni casi può essere applicato in etichetta un simbolo, un logo *kosher*; le agen-

zie di certificazioni *kosher* più importanti nel mondo hanno dei simboli identificativi che vengono stampati sulle etichette dei prodotti certificati". Eurokosher quindi certifica i prodotti delle industrie italiane ed europee destinati soprattutto ai mercati statunitensi e israeliani. Molte delle più famose industrie alimentari italiane (alcune anche di proprietà straniera) sono certificate *kosher* proprio per poter esportare in quei ricchi mercati. Le catene produttive non sono differenti, quindi non è improbabile che anche nei supermercati italiani spesso si acquistino prodotti *kosher* senza saperlo. Per coloro che non sono di religione ebraica è solo una garanzia in più di qualità.



A fianco: un certificato di *kasherut* che attesta il rispetto delle regole della Torah