Vinos kosher, un segmento en pleno crecimiento

La producción de vinos kosher está creciendo en todo el mundo y no sólo la comunidad judía los elige. Se elaboran bajo la supervisación de un rabino, tienen un alto valor agregado y están en pleno proceso de expansión

Comentar

Kosher en hebreo significa puro y el vino kosher es un vino que está ritualmente apto para la religión judía; para obtener la certificación es necesario que todo el proceso de producción sea controlado y supervisado por un rabino desde la recolección de las uvas hasta el embotellado. Por eso, para que un producto sea autorizado y considerado kosher debe cumplir con rigurosas normas que marca el Antiguo Testamento y asegurar que el origen y el tratamiento de sus componentes cumplan también con estos reglamentos.

Es fundamental conocer cada ingrediente hasta la tercera generación de proveedores y saber quién lo procesó, cómo lo hizo y qué materias primas usó, ya que este método de elaboración certifica que el alimento es adecuado, limpio y conforme y tiene su origen en el Kashrut, cuya raíz es Kaf Shun Resh, conjunto de leyes dietéticas judías que determinan si los alimentos son aptos para comer o no. Así, los productos kosher que se comercializan como tal cuentan con un sello distintivo proporcionado por algún rabino.

Cómo se elabora un vino kosher

El vino kosher no tiene nada de especial en cuánto a técnica, variedades o elaboración, sólo representa la garantía de un modo de hacer. Empezando por el viñedo, tiene que tener al menos cuatro años, las cepas crecer solas y cada siete años el suelo reposar. Se debe realizar el último abonado orgánico dos meses antes de la vendimia y las uvas ser cuidadosamente recogidas y transportadas para llegar enteras y sanas. Sólo un judío puede tocar y prensar la uva para transformarla en mosto y la maquinaria u objetos que entren en contacto en la elaboración deben haber sido anteriormente limpiados bajo la vigilancia de un rabino.

Durante la vinificación, que se realiza en tanques de acero inoxidable y no en barricas, se prohíbe el uso de levaduras seleccionadas y sólo se puede clarificar con bentonita ya que otros productos de origen animal son impuros. Tampoco está permitido que una persona que no sea judía vea el vino, por eso en la bodega todo está sellado y ni siquiera el enólogo puede acceder si no es judío, sólo cuenta con una barrica para el seguimiento e informar al rabino cómo debe proceder. Una vez embotellado el 1% se vende para beneficio de los pobres y si el rabino considera que su elaboración cumplió todas las reglas estampará el sello Kosher.

Mevushal

Si una persona no observante de los preceptos religiosos abre y/o sirve un vino kosher o mosto kosher éste pierde su esencia. Pero para que pueda conservar su condición religiosa aún en este caso, la ley judía requiere que el vino sea mevushal. Por suerte, la tecnología moderna permite que las reglas de la vinificación puedan congeniar con las religiosas y para que un vino sea mevushal se debe calentar a una determinada temperatura (Termo-Flash) durante un instante y así pasteurizado seguirá siendo kosher, es decir ritualmente apto, en toda circunstancia.

Tendencias de consumo

La producción de vinos en los diferentes valles de Israel se remonta a más de 3.000 años pero recién en los 80 es cuando empiezan a producir vinos de calidad y desde entonces el consumo de vinos kosher se popularizó no sólo en Israel sino en las comunidades de todas partes del mundo y hoy otros países vitivinícolas se unen a la producción como Argentina, Chile, España y Australia. Estadísticamente en EE.UU los consumidores de productos kosher representan cinco veces más que la comunidad judía con lo cual no sólo son elegidos por motivos religiosos sino porque implican una estricta supervisación para asegurar su calidad.

"Kosher" es actualmente un status que se le otorga a un producto asegurándose con esto que se vigila y se controla desde el origen de todos sus componentes hasta el producto final. Pocas bodegas de Argentina elaboran estos vinos, sin embargo, el consumo tuvo un crecimiento aproximado del 20% anual. La industria vitivinícola nacional empezó a producirlos por requerimiento del mercado externo, principalmente Estados Unidos, Canadá, Reino Unido e Israel y en este sentido el crecimiento de la demanda internacional de estos productos provenientes de nuestro país aumenta a un ritmo de casi un 15% por año.

Mercado interno

En el país existen unas cinco empresas que los elaboran de las cuales Finca La Celia (la bodega de Valle de Uco del grupo chileno Viña San Pedro Tarapacá) es la principal. Las otras bodegas son más pequeñas y en su mayoría están dedicadas exclusivamente a estos vinos como Kosher Winery, Finca 613, Alvear y Santa Ana. Además, con respecto a los precios los vinos kosher son entre un 10% y un 50% más caros que los convencionales por los procesos de producción y los costos de certificación. Pero más allá de la comunidad judía mucha gente empieza a elegirlos por un tema de trazabilidad y control de calidad.

Mercado externo

Desde hace algunos años y junto al progreso de nuestra vitivinicultura, varias bodegas y emprendedores comenzaron a elaborar vinos kosher para consumo interno y con fines de exportación. Tal es así que hoy se exporta casi el 90% de la producción de estos vinos, siendo Estados Unidos el principal importador. A nivel internacional EE.UU. e Israel son los principales mercados. Finca La Celia es la mayor exportadora de vinos kosher a Israel, con las marcas Místico y Don Mendoza.

<https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/vinos-kosher-una-segmento-en-pleno-crecimiento-nid1521739>

catalogos y lugares donde se fabrica

<http://kosherwinery.com.ar/es/>

**Vinos religiosos: ¿Cómo son los vinos Kosher?**

Es sabido por todos que los distintos alimentos y elementos que participan en las ceremonias y rituales religiosos deben cumplir determinadas reglas establecidas. El vino no escapa a ello, siendo condición indispensable para su aceptación en las liturgias, que se ajuste a específicas normas tradicionales. En las dos partes de "Vinos religiosos", vamos a describir las características y modo de elaboración de los vinos de culto de las religiones Judía y Católica. En esta primera entrega, los vinos Kosher.

Como primer paso, vamos a la traducción de la palabra "Kosher", que significa "apto" o "adecuado" en idioma hebreo, y se encuadra dentro de la Kashrut, que es el conjunto de leyes dietéticas judías que constan en el libro del Levítico. El vino Kosher es utilizado por la religión Judía fundamentalmente en la Pascua, además de distintas celebraciones, como los oficios de los viernes. También, los judíos practicantes consumen sólo este tipo de vino en su alimentación cotidiana.

Contrariamente a la creencia popular, el vino Kosher no se elabora con uvas diferentes a los vinos comunes, ni son llevadas adelante prácticas "extrañas" durante la vinificación del mismo. Es un vino como los que estamos acostumbrados a tomar diariamente, con la salvedad que debe cumplir un conjunto de normas que vamos a pasar a detallar. Inclusive, muchos vinos Kosher son de altísima calidad, llegando a superar en los famosos "concursos" a los vinos comunes.

Las uvas pueden ser recogidas a mano sólo por judíos, fuera de los días de fin de semana, y deben llegar a la bodega enteras y en perfectas condiciones (sin enfermedades). Ya dentro de la bodega, ninguna persona que no sea judía puede ver el mosto o el vino, ni manipularlo, ni trabajarlo. Es por este motivo que generalmente todo permanece sellado dentro de las instalaciones. La totalidad del proceso es celosamente vigilado y certificado por un rabino.

Cuanto elemento o recipiente se vaya a utilizar, es cuidadosamente higienizado bajo la atenta mirada de ese mismo rabino, y según la reglamentación "se necesita conocer cada ingrediente hasta la tercera generación de proveedores, saber quien lo procesó, como lo hizo y que materias primas se utilizaron". Cuando el enólogo que produce el vino no es judío, se le suele separar una barrica o depósito de vino, para que él siga la marcha productiva y le pueda indicar al rabino y su equipo las acciones a realizar.

Las principales normas para certificar un vino como Kosher son:

En el viñedo:

- El viñedo debe tener cuatro años de edad como mínimo.

- Las cepas deben crecen sin intervención del hombre.

- Cada 7 años, el viñedo debe descansar (no habrá cosecha, salvo que cambie de dueño).

- El último abono orgánico del suelo se debe efectuar dos meses antes de la cosecha.

- Las uvas deben ser cosechadas y transportadas (fuera del fin de semana) con sumo cuidado, para que lleguen enteras a la bodega.

En la bodega:

- No pueden utilizarse levaduras seleccionadas, sino sólo las que trae la uva del viñedo.

- No pueden utilizarse bacterias externas (por ejemplo para inducir la fermentación maloláctica).

- No pueden utilizarse enzimas.

- La clarificación del vino se puede hacer sólo con bentonita.

- Las uvas no pueden pisarse, ya que los pies las volverían "impuras".

- La vinificación se debe realizar en tanques de acero inoxidable, no en barricas de madera.

- Se pueden utilizar barricas de madera para el añejamiento del vino, pero la elaboración de ellas también debe haber sido supervisada.

- El resto de las prácticas enológicas, son estándares.

- Las botellas que se usen deben ser nuevas, con su respectiva fabricación también supervisada.

Finalmente, si todos los pasos se cumplen, y el rabino así lo considera, éste emite la certificación Kosher y coloca el respectivo sello en las botellas. A partir de ese momento, las botellas pueden ser manipuladas por cualquier persona, hasta el momento de ser descorchadas, pero sólo pueden ser abiertas y servidas por un judío, para que no pierdan su condición Kosher. Una vez hecho esto, todos pueden beber el vino. La norma estipula también que el 1% de lo recaudado por las ventas, será en beneficio de los pobres.

Ahora bien, ¿qué pasaría si una persona no judía ve el vino o mosto en la bodega, o lo toca, o lo manipula? En ese caso, dejaría de ser Kosher. Pero en esta instancia, aún se puede remediar. Para esto, la ley permite que el vino sea "Mevushal", lo cual significa básicamente que sea pasteurizado. Con las tecnologías actuales, eso se logra con el proceso de Termo-Flash, que eleva la temperatura del vino en un brevísimo instante. Claro está que, aquellos vinos que no pasan por esta instancia, organolépticamente son superiores.

Uno de los mejores vinos del mundo Kosher se elabora en España, y se llama Peraj Ha'abib. Para ilustrar lo explicado en el párrafo anterior, basta citar la ficha técnica de este vino, que dice lo siguiente: "Vinificado bajo la estricta supervisión del rabino de la comunidad judía Habat de Barcelona. Se trata de un vino Kosher de alta certificación: Lo mebushal (no está pasteurizado) y Le Pessaj (apto para la Pascua judía)".

Por último, si Usted leyó o quiere leer nuestra nota "¿Cómo son los vinos orgánicos y los vinos biodinámicos?" publicada en diciembre de 2012, verá que los vinos Kosher tienen una semejanza bastante marcada con los vinos orgánicos. Y en lo que respecta a la descripción organoléptica de estos productos, tal y como sucede con los vinos comunes, depende de cada uno de ellos: los hay muy buenos, buenos, y de los otros.

Por Diego Di Giacomo

diego@devinosyvides.com.ar

Sommelier - Miembro de la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores

<https://www.devinosyvides.com.ar/nota/206-vinos-religiosos-como-son-los-vinos-kosher>

En el caso del vino, es considerado un elemento de culto y tiene como condición haber sido elaborado bajo el control de un rabino. "Todos los vinos que no son supervisados no son kosher. Sería bueno hacer un vino kosher argentino de calidad como los que se hacen en Italia, Francia e incluso en Chile", opinó Grunblatt.

Al referirse al aumento de consumidores de estos productos, el rabino Leonardo Jmelnitzky, coordinador del departamento de Control de Alimentos de Agudath Israel Argentina, consideró que la demanda crece ya que no sólo los consumen los judíos, sino que además se están sumando compradores que siguen las tradiciones islámicas o gente que los prefiere por su alta calidad. "Este es un rubro interesante para la Argentina, sobre todo porque es un gran productor de alimentos", dijo en diálogo con LA NACION, y destacó que en el último año se incrementó notablemente el número de consultas sobre certificación que llegaron a su agrupación, como también las llamadas de personas del exterior interesadas en contactarse con empresas que tuvieran productos argentinos certificados.

Primeros en la lista

Los dos países que lideran el mercado kosher en el mundo son Estados Unidos e Israel. Estados Unidos es el mayor productor y exportador.

Según datos que maneja la Cámara de Comercio Argentino-Israelí, sobre la base de la consultora norteamericana IMC, en 2002 se elaboraron en ese país cerca de 75.000 productos kosher envasados y se espera que en 2005 esa cifra llegue a 90.000. Un dato singular es que sólo el 44% de los que consumen estos productos es de la comunidad judía, el resto de las ventas se reparten entre quienes los eligen por su alta calidad (27%), los musulmanes (19%), y el resto (10%) está en manos de compradores adventistas, vegetarianos o sensibles a la lactosa.

En Israel, prácticamente toda la población es consumidora de kosher. Se estima que los productos certificados suman US$ 12.000 millones, de los cuales US$ 8500 millones son generados por industrias de Israel, en tanto que US$ 2000 millones corresponden a productos importados.

En nuestro país, donde se calcula que residen entre 180.000 y 250.000 judíos (las cifras varían de acuerdo con la institución que da la información) el mercado kosher representa US$ 5 millones, de los cuales -hasta el año pasado- se importaba el 80% de los productos que se consumían.

Si bien no hay datos estadísticos del sector, se calcula que un grupo de más de 20 empresas medianas ya está exportando kosher, principalmente carne vacuna, mermeladas, dulces, cereales, aceite de oliva, golosinas y azúcar orgánico con destino a Israel, Brasil, Chile y Uruguay, entre otros destinos. Dentro de este grupo se encuentran firmas como Arcor, Swift, La Salamandra, Sancor, La Serenísima y Andyson.

Al evaluar las perspectivas locales, el director de la Cámara de Comercio Argentino-Israelí, Enrique Klein, consideró que lo atractivo de este segmento es que cuenta con un mercado cautivo . "Por nuestra parte estamos organizando para mayo la llegada de una misión empresarial israelí que vendrá a contactarse con sus pares argentinos", adelantó a la vez que ofreció los servicios de la Cámara para asesorar a los hombres de negocios que quieran incursionar en este sector.

La misma percepción comercial comparten los que integran Todokosher.com -una firma virtual que surgió en 2000 con el fin de promocionar la industria- y que reúne a productores, rabinatos, agentes de comercio exterior, y supermercadistas, con consumidores. Y tan convencidos están que se lanzaron a realizar el 20 y el 21 de mayo próximo Argenkosher 2003, la primera feria internacional de alimentos, bebidas, productos y servicios kosher del Mercosur.

"El país se está preparando para exportar. En los últimos tiempos recibimos cientos de llamadas de empresas que quieren vender afuera kosher", comentó el gerente de Marketing y Negocios de Todokosher.com , Richy Levy, mientras el director ejecutivo de la empresa, Berl Drachman, daba algunos ejemplos: "unas 265 firmas locales y del Mercosur que ya tienen productos certificados han tomado contacto con nosotros para buscar compradores".

Drachman dijo además que en el portal se recibieron últimamente alrededor de 5000 consultas de Israel y Estados Unidos interesadas en vino, miel, mozzarella, quesos y chocolates.

Argenkosher será una vidriera que reunirá a unos 70 expositores, en su mayoría empresas nacionales. Pero también acudirán a la cita firmas del exterior y posibles compradores que querrán conocer la producción local.

A pesar de los buenos augurios que hay en el sector, Manuel Alderete, de la Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, considera que el país tiene mucho camino por recorrer. "Tendríamos que tener más plantas certificadas; y hay que tener en cuenta que las inspecciones son muy exigentes y que no todas las industrias están en condiciones de cumplir con los requisitos", resaltó.

Alderete agregó que si bien es un nicho tentador por los premios de los precios, las posibilidades de exportación están reservadas para firmas dedicadas a productos de alta calidad.

<https://www.lanacion.com.ar/economia/comercio-exterior/una-formula-exigente-nid484637>

|

El vino kosher se planea exportar y ya cuenta con club exclusivo

A diferencia de las demás bodegas, Kosher Wine Club comercializa sus vinos sólo entre sus socios. La idea de la empresa nació un año atrás, de la mano de los dueños de Baco Club...

Por El Cronista. 21/11/2011 | 07:11

La producción de vino Kosher sigue sumando nuevos integrantes. A las poco más de cinco empresas que ya elaboraban, como Finca La Celia y otras más pequeñas dedicadas exclusivamente a estos vinos, como Kosher Winery, Finca 613, Marumatok y Darom Sur, entre otras, se le sumó Kosher Wine Club poco tiempo atrás y ya planea exportar.

La venta de vinos kosher sube año a año y, si bien aún es un mercado pequeño, su potencial es grande. Para elaborar estos vinos se debe contar con cuidados y tecnologías especiales, además de la certificación de una autoridad rabínica durante todo el proceso, en el que sólo pueden intervenir judíos practicantes. Kosher significa apto en hebreo.

A diferencia de las demás bodegas, Kosher Wine Club comercializa sus vinos sólo entre sus socios. La idea de la empresa nació un año atrás, de la mano de los dueños de Baco Club, que en 2012 cumplirá 20 años, y ya este año concretó su primera elaboración, bajo supervisión y certificación del rabino Daniel Oppenheimer.

Para este proyecto, elaboramos los vinos desde cero. Compramos uvas de alta calidad, alquilamos una bodega boutique, y contratamos al rabino para la certificación, explica Gabriel Vinitzky, gerente general del Kosher Wine Club.

Así, este club funciona de modo diferente a la firma madre, Baco Club, que consiste en el envío mensual a sus 7.000 socios de vinos seleccionados de diferentes bodegas, que no están en el mercado.

Este año, Kosher Wine Club elaboró 5.000 cajas de 6 botellas, que entregan a los socios del club bimestralmente. La idea es desarrollar siempre un vino diferente. La primera entrega, en agosto, fue una caja de un vino merlot; la segunda, un malbec-cabernet sauvignon; además, les enviamos un newsletter mensual con novedades del mundo del vino, la buena vida, los viajes y propuestas gourmet, y tienen acceso a los eventos, degustaciones y charlas de vinos que organizamos periódicamente, con comida kosher, sin pago extra, agrega.

Los socios pagan bimensualmente $ 380, con lo cual reciben además los vinos a domicilio, sin costo extra en Capital y GBA. Hoy tenemos más de 420 socios y esperamos cerrar el año con 500 socios. Crecemos mas de lo imaginado, no esperábamos tantos socios tan rápido, se expandió de boca en boca y se sumó mas gente. Para 2012, apuntamos a cerrar el año con 1.000 socios, anticipa Vinitzky.

Días atrás, la empresa participó además de la Kosher Fest de New York, una de las ferias de productos kosher más importante del mundo, representando a la Argentina. Tuvimos una muy buena repercusión, gustó mucho el vino y concepto de elaborar diferentes variedades. Estamos ahora negociando con distintos interesados volúmenes y cotizaciones para venderlo en Estados Unidos, Brasil, México y Panamá, comenta el ejecutivo.

<https://www.agrositio.com.ar/noticia/127856-el-vino-kosher-se-planea-exportar-y-ya-cuenta-con-club-exclusivo>

Oportunidad para los vinos kosher.

Las bodegas apuntan a ampliar el mercado local más allá de la comunidad judía y crecer en el exterior, sobre todo en Israel y Estados Unidos, los mayores destinos mundiales.

Hasta hace un tiempo atrás, el consumo de vinos kosher en Argentina se nutría de importaciones, principalmente de Nueva York. Desde hace unos años y junto al progreso de nuestra vitivinicultura y más aun luego de la devaluación, varias bodegas y emprendedores comenzaron a elaborar vinos kosher en nuestro país para consumo interno y con fines de exportación también. Tal es así que hoy se exporta casi el 90 por ciento de la producción de estos vinos, siendo Estados Unidos el principal importador.

La venta de vinos kosher sube año a año y, si bien aún es un mercado pequeño, su potencial es muy grande. Según la Cámara de Comercio Argentino Israelí (CCAI), el mercado argentino de bebidas y alimentos kosher movió alrededor de 25 millones de dólares en el 2009. Aunque crecen, no son muchas las bodegas que elaboran hoy estos vinos, que deben contar con cuidados y tecnologías especiales, además de la certificación de una autoridad rabínica. En el país, existen poco más de seis empresas que los elaboran, de los cuales Finca La Celia (la bodega de Valle de Uco del grupo chileno Viña San Pedro Tarapacá es la principal) es la mayor, con 720.000 litros al año. Las otras bodegas son más pequeñas y, en su mayoría, están dedicadas exclusivamente a estos vinos, como Kosher Winery, Finca 613, Marumatok, Bodega Pribokaar, Bodegas Alvear y Darom Sur, dirigida por Gabriel Amar.

Si bien no hay datos fidedignos sobre este incipiente mercado, se estima que se consumen en el país unos 230.000 litros de vinos kosher al año, una cifra pequeña frente los 900 millones de litros en general. “Pero el mercado crece de 10% a 15% anual y tiene mucho potencial”, destaca Luis Chami, director Comercial de Kosher Winery, que elabora 500.000 litros de estos vinos con la marca El Secreto, en dos bodegas de terceros en Mendoza, de los cuales 100.000 litros van al mercado local. “Más allá de la comunidad judía, mucha gente empieza a conocer y a elegir estos vinos por un tema de trazabilidad y control de calidad, como los adventistas o musulmanes, por ejemplo”, agrega Chami, que exporta a Estados Unidos, Israel y Francia, entre otros. En el país, sus vinos se venden en locales kosher de Buenos Aires y de otras cinco provincias. “El consumo se concentra en la Pascua judía y también se vende mucho para casamientos y eventos”, precisa.

De esta manera, es que hoy se pueden verse almacenes especializada en estos productos, como es el caso de “Kosher King”. Esta tienda de Mendoza es gestionada por el rabino ortodoxo Uriel Lapidus, quien destacó que “por lo general, estos productos son comprados por turistas chilenos, norteamericanos y en algunos casos de Israel. Igualmente nosotros somos un local cuyo objetivo es la prestación de servicio, estamos mucho más allá del lucro”

Lapidus aseguró además que Coca Cola compra millones de litros de mosto kosher elaborados en Mendoza. “Antes de la vendimia, alrededor de 60 supervisores vienen a la provincia para comprar este producto. Estas personas se encargan de recorren las bodegas productoras para inspeccionar si está todo en condiciones y si la elaboración se realizó de acuerdo a las leyes establecidas”.

A nivel internacional, Estados Unidos e Israel son los principales mercados, aunque allí también hay más bodegas que los elaboran. Finca La Celia es la mayor exportadora de vinos kosher a Israel, con las marcas Místico y Don Mendoza. “En 2009, vendimos 630.000 litros de vino kosher a Israel, un 25 por ciento más que en 2008 y seguimos creciendo”, explica Marcelo Srbovic, gerente general de Finca La Celia. “Empezamos además a vender en Canadá, donde ganamos una licitación, y planeamos ingresar a Estados Unidos, sobre todo a la Costa Este, donde hay mayor consumo”, agrega. La bodega lanzó además un espumante kosher y comenzó en 2011 a vender en el país estos vinos, de los que prevé elaborar un 15 por ciento más este año.

También intentan incursionar en este mercado desde Bodegas Santa Ana. Rodolfo Sadler, enólogo del establecimiento, comentó que están en un período de producción y fermentación y que este año puede salir al mercado la primera cosecha. “Esto surge por un requerimiento del área comercial. La idea es diversificar algunos productos de la línea”. Mencionó, además, que “en esta etapa se está incursionando en precios medios y vinos varietales, para ver cómo se comporta el mercado”.

Los vinos kosher son elaborados, desde el cultivo de la uva hasta el producto final, ante la atenta supervisión de un Rabino. Todo el proceso de elaboración es similar al de los vinos no kosher, salvo por un tipo de hervor que se le da al vino (“mevushal”), bastante parecido a la pasteurización.

En nuestro país, uno de los rabinos más reconocidos en el temas es Daniel Oppenheimer que, junto al rabino Iosef Feigelstock, de Estados Unidos, realizan las certificaciones kosher más estrictas y de mayor prestigio internacional. La estrategia para el mercado interno en todas estas bodegas es ir más allá de los consumidores cautivos (judíos religiosos) y se centra en el cada vez más ávido público no judío que se vuelca al consumo de productos kosher debido a su gran cuidado y supervisión a la hora de la elaboración.

Cómo y quiénes certifican

La certificación kosher, por lo general, no es un proceso sencillo. Su complejidad dependerá también, en gran medida, de lo que se quiera certificar, que pueden ser desde frutas en fresco, aceites, vinos, mostos a casi todo tipo de producto agrícola o agroindustrial.

Hay varias organizaciones que otorgan el sello kosher en Argentina. Mientras más estricta es la certificación, más complejo será el proceso, pero también mayor aceptación internacional tendrá.

Otro punto a tener en cuenta es que el sello kosher puede significar un aumento en los costos de producción de entre el 10 y el 25 por ciento. Mientras más complejo es el proceso, mayor será el costo de la certificación. Pero también se debe tener en cuenta que esto se compensa por el mayor valor de mercado que adquieren los productos, entre un 25 y 50 por ciento comparados con otros de igual calidad pero sin sello kosher.

Son cuatro las principales organizaciones en Argentina que otorgan certificación kosher: Ajdut Israel, dirigida por el rabino Daniel Oppenheimer; el Gran Rabinato de Agudath Israel Argentina, dirigido por el rabino Yosef Libersohn; la Kosher Supervision Unit (UK), dirigida por el rabino Gabriel Yabra y la Unión de Rabinos Ortodoxos de la Argentina, dirigida por el rabino Yosef Feigelstock.

También es buenos saber que quienes quieran exportar productos kosher deben relacionarse con un trader internacional reconocido y experimentado en la materia, debido a que este es un mercado de pocos jugadores donde tiene gran importancia la confiabilidad y el trato personal.

Quienes tengan interés en recibir más información y asesoramiento sobre el tema, pueden comunicarse vía e-mail con el autor de esta nota: casares.ricardo@gmail.com o telefónicamente al 421-0238 y 15-525-7130.

<http://argentinewines.com/oportunidad-para-los-vinos-kosher/>

<https://www.todokosher.com/resultados.php?r=12>

este pdf tiene mucha data actual tremenda

<https://exportaciones.cancilleria.gob.ar/Estadistica/imagen_producto/8925>