

Manual básico sobre Kashrut

Principios básicos de la alimentación Kasher

Autor: Rabino Rubén Najmanovich

02/03/2022

© Derechos de Copyright



8ª edición

Esta nota tiene carácter exclusivamente informativo y no podrá ser invocada en apoyo de ninguna reclamación o recurso ya que, en todo caso, corresponde a la Autoridad Rabínica determinar todo lo relativo al kashrut. Está prohibido totalmente tomar alguna sección o texto completo, sin solicitar la autorización correspondiente.



Consultas a las siguientes autoridades Rabínicas:

1. Rabino Yahakov Peretz (Midrash Sefaradi)
2. Rabbi Pesach Eliyahu Falk
3. *Rabbi* Moshe Heinemann
4. Rabino Daniel Oppenheimer
5. Rabbi Kalman Weinfeld
6. Rabbi Elisha Rubin
7. Rabino Gabriel Yabra
8. Rabbi Eliezer Eidlitz

Se utilizaron los siguientes libros de consulta:

- a. Orjot Harav Vekehilato – Capítulo 7 – autor: Rabino Yahakov Peretz
- b. Manual para la cocina Kasher – Rab. Shaúl Wagshal
- c. Is it Kosher? – Rabbi Eliezer Eidlitz
- d. Vaiomer Gabriel – Rabino Gabriel Fallas
- e. Casher na prática e Casher na teoria – Rabino Ezra Dayan

Contenido

1- Significado y orígenes del Kashrut	3
2- Origen de las regulaciones	4
3- Terminología y conceptos	5
a) El kashrut clasifica los alimentos en tres categorías:	5
Besarí	5
Jalaví: Lácteos.	5
Párve: Neutro	5
b) Algunos términos utilizados en kashrut:	6
Halajá	6
Hejshér	6
Mashguíaj.....	6
Bishul Yisrael.....	6
Afiyat Yisrael	7
4- Productos alimenticios	7
a) La carne kasher y su hejshér	7
b) Lácteos:	8
c) Pescado.....	10
d) Huevos.....	10
e) Queso	10
f) Gelatina	11
g) Alimentos enlatados y alimentos congelados.....	12
h) Granos y cereales	12
5- La festividad de Pésaj	12
a) Definición de jamétz (fermentado)	13
b) Algunos tipos de Matzot:	14
6- La prohibición de mezclar cárnicos y lácteos	14
7- Identificación de los alimentos kasher (Hejshér)	15
a) Distintos ejemplos de hejshér:	16
8- Cómo se obtiene un certificado kasher o kosher:	17
9- La importación de vino kasher.....	20
10 - Quiénes consumen productos kasher en el mundo?	22
11- Organismos o agencias responsables de kashrut en el mundo.....	24

12- El Kashrut y la santidad – Autocontrol y Disciplina.....	24
13- Fuentes	29
14- Nota Final: Leche, Etiquetas, Aditivos, Pescados, Kasherización de la carne y Bishul Yisrael	29
Procesamiento de Carne Bovina y Ovina – Carne de Ave.....	38
15- Epilogo	57
16- Anotaciones y Comentarios	58
17- Anexo (E-Number), Aditivos, Colorantes, Estabilizantes y otros (Ingles).....	59

#####

El Kashrut

1- Significado y orígenes del Kashrut

Se denomina Kashrut al conjunto de leyes dietéticas judías. Los alimentos que concuerdan con estas regulaciones se denominan Kasher. La palabra hebrea Kasher significa apto/ adecuado (en este contexto, apto para el consumo humano). Los alimentos que no responden a estas leyes se denominan Trefá o Taréf (despojo, animal impuro).

Las leyes básicas sobre kashrut se encuentran en la Toráh (Pentateuco) y son interpretadas y explicadas ampliamente a través de la tradición oral recopilada en la Mishnáh (primer texto de la tradición oral judía, año 200 EC) y posteriormente analizadas y comentadas en la Guemará (del 200 al 500 EC). Ambas obras forman el Talmud (texto rabínico sobre discusiones acerca de la Ley, ética, costumbres e historias, considerado como fuente de legislación, costumbres y exhortaciones morales)

La fuente de estas leyes se encuentra principalmente en los libros de Levítico 11 y Deuteronomio 14. El propósito del kashrut en el marco bíblico está relacionado con la pureza del ritual y la santidad.

2- Origen de las regulaciones

a- Con respecto a la carne de mamífero para el consumo humano, el Deuteronomio describe:

“Estos son los animales que podéis comer: cualquier vacuno, cualquier ovino y cualquier caprino; el ciervo, la gacela, el corzo, la cabra montés, el antílope, el búfalo, la gamuza, o sea todo animal que tenga la pezuña partida y rumie. Pero no comeréis los que rumien y no tengan la pezuña hendida, como el camello, la liebre, y el conejo... Tampoco comeréis los que tengan la pezuña partida pero no rumien, como el cerdo. No comeréis su carne ni tocaréis su cuerpo”. (Deuteronomio 14:4-8).

b- Los animales acuáticos:

“De lo que vive en el agua comeréis todo lo que tiene aletas y escamas”. (Deuteronomio 14:9).

c- Sobre las aves:

“Comeréis toda ave pura. Y éstas son las que no comeréis: el águila, el quebrantahuesos, el halieto (águila pescadora), el milano, el halcón, el buitre y otras aves semejantes, y el cuervo y aves semejantes, y el avestruz, la lechuza, el cuclillo, el gavilán y aves semejantes, y el mochuelo, el búho, el cisne, el pelícano, el somorgujo (un tipo de ave palmípeda), el corvejón, la cigüeña, la garza y aves semejantes, la abubilla y el murciélago” (Deuteronomio 14:11-18).

d- Acerca de los insectos:

“También todo insecto alado... no lo comeréis. Pero podréis comer todo volátil puro” (un tipo determinado de langosta). (Deuteronomio 14:19-20).

- e- Con respecto a la mezcla de carne con lácteos, de donde surge la prohibición de mezclar estos alimentos:

“... No cocerás cabrito en la leche de su madre...” (Deuteronomio 14:21)

3- Terminología y conceptos

a) El kashrut clasifica los alimentos en tres categorías:

Besarí: Productos provenientes de la carne de animales, tanto mamíferos como aves.

Jalaví: Lácteos.

Párve: Neutro, se encuentran dentro de esta clasificación los huevos de aves y la carne de pescado entre otros productos.

Todos los alimentos que no entran en las categorías carne o lácteos se consideran Parve o neutro. Estos incluyen a todas las frutas y los vegetales y los alimentos derivados sólo de esas fuentes, los huevos de ave, el pescado, así como la sal y otros productos alimenticios no orgánicos.

Todas las frutas y los vegetales frescos son kasher, aunque la ley requiere que éstos sean cuidadosamente revisados y lavados con el objeto de asegurarse de que no se encuentren insectos en los mismos, puesto que está prohibida su ingestión. Durante el último siglo las reglas del kashrut se han hecho más estrictas en la comunidad Jaredí (Ultraortodoxa). Por ejemplo, esta comunidad rechaza el consumo de varios vegetales como el brócoli, porque considera que es demasiado difícil extraer los insectos diminutos que se encuentran en tales productos. Como

respuesta, algunas compañías ahora comercializan estos vegetales ya revisados y lavados.

La palabra kasher puede aparecer también como: “kosher”, “casher”, “cosher”, “cacher” “kacher” dependiendo si se habla de comunidades ashkenazíes, sefardíes, anglosajonas, de habla hispana o francesa.

b) Algunos términos utilizados en kashrut:

Halajá: compendio de la Ley religiosa judía. Halájico/a: adjetivo.

Hejshér: es el proceso por el cual un producto es “kasherizado” es decir, se certifica que un producto es kasher a través del control efectuado por el “mashguáj”, por ejemplo, en la producción de leche o carne (ver apartados de cada uno de estos productos)

Mashguáj: inspector, se denomina a la persona que controla y verifica que durante el proceso de producción se haya cumplido con todos los requisitos exigidos.

Bishul Yisrael: término halájico que se utiliza para los productos que pasan un proceso de cocción/ fritura y similares en los que la halajá obliga a que un judío encienda el sistema de cocción/ frito. Bishul Yisrael se exige sólo sobre los alimentos que generalmente no se consumen crudos; como guisantes, judías, patatas, pescados, etc.

Los productos que pasan por un proceso de “ahumado” como pescados y similares, no están obligados al Bishul Yisrael ya que no se considera que el ahumado sea una cocción. En este caso es suficiente el certificado kasher anual si no existen otros problemas de kashrut (apto de acuerdo con las normas del Kashrut). (ver nota 6)

Afiyat Yisrael: término halájico que se refiere a los alimentos horneados hechos sólo con cinco cereales (trigo, cebada, espelta, centeno y avena) sobre los que la halajá exige que un judío encienda el sistema de horneado. Es suficiente que el encendido de los hornos lo efectúe un judío, a no ser que se trate de una masa rellena, en cuyo caso, la halajá también exige Bishul Yisrael al relleno según de lo que se trate.

4- Productos alimenticios

a) La carne kasher y su hejshér

La ley judía establece que los animales kasher deben ser sacrificados según un estricto conjunto de normas. El sacrificio o Shjitá se hace de manera que se minimiza el dolor que se causa al animal. El matarife profesional o Shojét utiliza un gran cuchillo de hoja perfectamente afilada y sin irregularidades ni dientes. Se efectúa un solo corte en la garganta que parte ambas arterias carótidas, ambas venas yugulares, ambos nervios vagos, la tráquea y el esófago, causando la muerte generalmente en tres o cuatro segundos. Si el cuchillo se engancha por una fracción de segundo, o luego se halla que se ha producido alguna irregularidad, el animal no es kasher y se denomina Nevelá (cadáver, restos de animal) y se vende como carne común al público general no practicante o no judío.

Una vez muerto, el animal es abierto para determinar si hay alguna irregularidad en sus órganos internos, ya que cierto tipo de irregularidad puede convertir al animal en no-kasher.

El término Glatt Kosher que popularmente se utiliza para referirse al kashrut más estricto se origina en la palabra glat (pulmones) los que son revisados cuidadosamente para buscar marcas como cicatrices de previas inflamaciones.

Los vasos sanguíneos más grandes, así como toda la sangre deben ser retirados de la carne, puesto que está prohibido el consumo de la sangre de cualquier animal. Esto se hace generalmente salando la carne, pero también se puede hacer asándola.

El cuarto trasero de un mamífero no es kasher a no ser que el nervio ciático y la grasa que lo rodea sea retirado.

“...Por eso no comen los hijos de Israel el tendón encogido que está en la articulación de la cadera, hasta el presente, porque un ángel de Dios se la descoyuntó a Jacob”. (Génesis 32:33).

El proceso de quitar el nervio ciático consume mucho tiempo y demanda un entrenamiento especial, raramente se efectúa fuera de Israel, donde la demanda de carne kasher es mayor. Si no se efectúa la extracción, esa parte del animal se vende como carne no-kasher en los comercios minoristas, fuera del circuito de las grandes cadenas, así como entre las comunidades no-judías de los países (musulmanes, cristianos, drusos)

Síntesis del proceso de Hejshér de la carne por salación:

- I. Se sumerge la carne en agua por alrededor de 30 minutos.
- II. Se retira del agua y se pone sal sobre la superficie de la carne a fin de extraer la sangre.
- III. Se despedaza la carne en trozos más pequeños y se lava la carne
- IV. Se vuelve a salar y sumergir en agua en total tres veces.

Este proceso debe efectuarse dentro de las 72 horas luego del sacrificio del animal. También se efectúa el hejshér asando la carne, este proceso es obligatorio para el hígado.

(Ver al final en la Nota aclaratoria existe un detalle más explícito.)

b) Lácteos:

Son kasher la leche y sus productos derivados si provienen de un animal kasher. La leche de vaca, búfala, oveja y cabra es kasher. En la práctica muchos judíos ortodoxos consumen sólo productos lácteos denominados Jalav Yisrael (leche de Israel). Esta denominación se refiere a la leche que ha estado bajo constante supervisión rabínica desde el ordeño hasta el embotellado para asegurarse de que la misma no ha estado en contacto con leche de un animal no-kasher. En el pasado éste era un tema serio, hoy en día no es una cuestión preocupante, al menos en la mayoría de los países occidentales.

Por ejemplo la certificación de la FDA (*Food and Drug Administration*) de EEUU es aceptada por la mayoría de los rabinos Ortodoxos Modernos, quienes consideran automáticamente que esa leche es kasher.

En la fabricación de productos lácteos existen cuatro posibilidades:

1. Jalav Yisrael, leche sobre la cual hubo una supervisión por parte de un judío practicante, desde el comienzo del ordeño.
2. Jalav Nojrí, leche de vaca que fue ordeñada por un no-judío sin contar con la supervisión de un judío (*mashguíaj* que certifica el *hejshér*).
3. Avkat Jalav Yisrael, leche Jalav Yisrael en polvo.
4. Avkat Jalav Nojrí, leche Jalav Nojrí en polvo.

El Gran Rabinato decidió hace varios años prohibir el uso de *Jalav Nojrí* y su uso en todos los productos alimenticios, pero con respecto a *Avkat Jalav Nojrí*, en vista de que muchos legistas lo han permitido, el Gran Rabinato lo autoriza, con la condición de que sobre el producto se señale "*leojlei avkat jalav nojri*" (para aquellos que consuman Avkat Jalav Nojrí).

Sin embargo al final tenemos una Teshuva (respuesta) del Rabino Moshe Fainstein Z"L, respecto a la leche que se compra en cualquier establecimiento. **** (ver mas adelante)**

La definición de Avkat Jalav Nojrí incluye a todos los productos logrados de la leche y su transformación en polvo.

c) Pescado

(Ver al final Nota aclaratoria)

Para considerar kasher a un pez, éste debe poseer aletas y escamas. La falta de uno de estos convierte a esta especie en no-kasher. Son no-kasher el tiburón, el bagre y las anguilas. Los crustáceos y los mariscos; como el cangrejo, la langosta y el camarón. Tampoco son kasher los mamíferos acuáticos tales como el delfín, la ballena y la foca, así como el resto de los animales como el pulpo, el calamar y la medusa. Las algas y todas las plantas marinas son kasher.

El pez espada y el esturión presentan problemas ya que tienen escamas cuando son jóvenes, pero más tarde las pierden. Las autoridades Ortodoxas han determinado que estos son no-kasher.

El pescado es Párve (Neutro) pero el kashrut requiere que se consuma separadamente de la carne.

Ejemplos de Pescados Kosher: Arenques, Atún, Bluefish o pargo azul, Corvina, Pejerrey, Sardinias, Salmon, Tilapia Ver: Cichlids, Truchas y Whitefishes (Familia Salmonidae – Los salmónidos), entre muchos otros, consultar a nuestra lista de Pescados Kosher

d) Huevos

Los huevos de las aves consideradas kasher son kasher y se clasifican como Párve (neutro). Tradicionalmente los huevos son examinados en un vaso de vidrio para asegurarse de que no contengan rastros de sangre. Los huevos parcialmente formados que se encuentran en el interior de las aves sacrificadas pueden ser consumidos, pero éstos deben pasar por el proceso de extracción de sangre como si fuera el animal mismo, por lo que esos huevos se clasifican como Besarí (carne).

e) Queso

Los quesos duros presentan un problema para el kashrut puesto que éstos son hechos con cuajo.

El cuajo es una enzima que se utiliza para transformar leche en cuajada o requesón y suero. La mayoría de las variedades de cuajo provienen de la membrana que recubre el estómago de los animales.

También existe cuajo de origen vegetal y microbiológico. La Comunidad Ortodoxa sigue lo establecido por la Mishná y el Talmud, que determinan que no es kasher el cuajo que proviene de un animal no-kasher, sosteniendo que el cuajo es Davar Hama'amid, es decir, algo que cambia el estado del alimento a tal punto que cualquier cantidad que se agregue, transforma ese alimento en no-kasher.

Por otro lado, hay opiniones rabínicas ortodoxas que clasifica al cuajo como algo que ha cambiado tanto de su forma original que se considera Davar Jadash (una cosa nueva) por lo que deja de ser no-kasher. En la práctica, los judíos Ortodoxos consumen sólo quesos hechos con cuajo kasher.

f) Gelatina

La gelatina es un producto conflictivo para clasificar. Esta sustancia proviene generalmente de pellejos o huesos de animales. Si proviene de un animal kasher sacrificado según el kashrut o proviene de pescado kasher, se considera apto.

Otro asunto es decidir si se clasifica como Parve (neutro). La gelatina kasher proveniente de pescado kasher es neutra. El resto de las gelatinas no se considera kasher, aunque cierto número de prominentes autoridades rabínicas han notado que la gelatina sufre un proceso tan extenso, además de los cambios químicos, que ya no se considera carne, y ni se puede considerar alimento derivado de animal o pescado, por lo tanto, se clasifica como kasher neutro. Una significativa posición de rabinos ortodoxos concuerda que toda gelatina es kasher (Ver el Libro Orjot haRav VeKehilato, sección Kashrut, autoría del Rav Yahakov Peretz).

Las envolturas comestibles para charcutería y los productos hechos de piel de animales son considerados gelatina. También las envolturas que no son comestibles están prohibidas, porque en el proceso de producción de las fábricas, se hace uso de glicerina de origen orgánico, y los alimentos se cuecen junto con la

envoltura, por lo tanto, el Gran Rabinato también exige autorización para las envolturas hechas de sustancias sintéticas.

g) Alimentos enlatados y alimentos congelados

La gran mayoría de estos productos está permitida puesto que los fabricantes suelen agregar sólo agua y especias durante el proceso de envasado. Aunque hay veces en las que las frutas o los vegetales son preparados con productos lácteos o con ingredientes tales como caldos de carne no-kasher.

Los fieles de ciertas corrientes ortodoxas sostienen que los productos enlatados o congelados no se pueden consumir, a no ser que haya un Hejshér¹, es decir una marca de una certificación de kashrut de una autoridad rabínica. Sin embargo, existen listas de Kashrut abierto donde los rabinatos locales envían a sus supervisores para realizar supervisión del producto y darle una autorización de adquirirlo y consumirlo sin necesidad de tener un Hejsher.

(Se debe tener en cuenta que, para acceder a las grandes redes de distribución, todo producto debe contar con un hejshér)

h) Granos y cereales

Los granos y cereales no procesados son kasher, pero estos productos procesados suelen contener pequeñas cantidades de aditivos no-kasher, por lo tanto, la posición muy Ortodoxa sostiene que estos productos procesados no se pueden consumir, a no ser que haya un Hejshér, es decir una marca de una certificación de kashrut de una autoridad rabínica.

5- La festividad de Pésaj (Passover o Pascua Judía)

¹ La palabra Hejshér tiene la misma raíz que la palabra Kasher.

Los cereales durante la festividad de Pésaj² (generalmente durante el mes de abril). Durante los 8 días de Pésaj, la Pascua Judía, existen otras restricciones. Durante estos días los judíos tienen prohibido consumir cualquier producto fermentado con levaduras (Jamétz) hecho de trigo, centeno, cebada, espelta o avena.

“Durante siete días comeréis pan ázimo (sin levadura) Ya en el primero suprimiréis la levadura en vuestras casas. Todo el que comiere alimento fermentado (jamétz) durante esos siete días, será borrado de Israel”. (Éxodo 12:15).

“En el mes primero, el día catorce por la tarde, comeréis pan ázimo hasta el veintiuno por la tarde. Durante siete días no se hallará levadura en vuestras casas, porque el alma de quien comiere alimento fermentado será extirpada de la congregación de Israel...” (Éxodo 12:18-19).

“No comerán nada fermentado. Durante siete días comerás pan ázimo, el pan de la pobreza, porque saliste de la tierra de Egipto apresuradamente (sin tiempo para fermentar), para que te acuerdes siempre del día en que saliste de la tierra de Egipto” (Deuteronomio 16:3).

a) Definición de jamétz (fermentado)

Se denomina jamétz a cualquiera de los cinco cereales (trigo, centeno, cebada, espelta y avena) y sus subproductos que lleguen a estar en contacto con agua o zumo de frutas con agua por unos 18 minutos.

Durante Pésaj las cadenas de supermercados retiran o cubren los productos jamétz en sus estantes para evitar que el consumidor tome por error un producto prohibido.

² Pésaj es una de las principales festividades del judaísmo y representa la libertad del pueblo judío frente al yugo y la esclavitud en Egipto.

Así mismo los productos libres de jamétz, además del hejshér normal, llevan una etiqueta que señala “Kasher para Pésaj”

Durante la festividad de Pésaj, el sustituto del pan es la Matzá (plural Matzot). Este es el pan ázimo que representa a la fiesta misma. En base a harina de Matzá (matzot trituradas) se preparan los platos típicos de esa temporada.

b) Algunos tipos de Matzot:



6- La prohibición de mezclar cárnicos y lácteos

Los productos lácteos y la carne no pueden ser consumidos juntos en una misma comida, y mucho menos ser cocinados juntos. La ley judía ha establecido una serie de reglas de separación cuyo objetivo es prevenir que esto suceda. En los hogares de los judíos observantes existen dos juegos de cubiertos, dos baterías de cocina, dos juegos de platos, etc. Un juego para alimentos lácteos (Jalaví) y otro para

alimentos cárnicos (Besarí), a fin de impedir que cualquier resto de carne o lácteo se mezcle accidentalmente.

Las leyes judías consideran que el vidrio es un material no absorbente, por lo que se podría utilizar un solo juego de platos y recipientes de vidrio. Pero en la práctica esto no se produce pues se considera que de ese modo se podría debilitar el sistema de observancia tradicional del kashrut, aunque es común que incluso en los hogares más observantes se permita utilizar vasos de vidrio para ambas comidas, lácteas y cárnicas, con la condición de que se los lave profundamente.

Existen diversas costumbres en lo que se refiere al tiempo que se necesita esperar para consumir carne luego de haber ingerido lácteos. La mayoría sostiene que no es necesario un tiempo de espera determinado con la condición de que previamente se lave la boca en profundidad. En cambio, para consumir lácteos luego de carne, hay quienes sostienen que tres horas son necesarias, ***pero la posición de la mayoría de los legisladores y Rabinos sostiene que se debe esperar seis horas y eso es lo aceptado por la mayoría de las autoridades halájicas y quedo establecido de esa forma la ley.*** No obstante, la comunidad holandesa espera sólo una hora.

7- Identificación de los alimentos kasher (Hejshér)

Los alimentos que se adquieren en una tienda se pueden identificar como kasher a través de la presencia de un Hejshér, es decir un símbolo gráfico que indica que ese alimento ha sido certificado como kasher por una autoridad rabínica. Uno de los símbolos más conocido en el mundo es el “OU” de Estados Unidos (es un círculo con una letra “U” en el medio) que representa a “*The Union of Orthodox Congregations*”. De todos modos, cada organización posee su propio signo bajo copyright, siendo la lista muy extensa, y todas son reconocidas por el Superior Rabinato de Israel, si están registradas en la revista “**The Kosher Supervisión Guide**” supervisada bajo el estricto control del **Kashrus Institute, Brooklyn, NY, USA.**

Hay ocasiones en que el hejshér de ciertas autoridades es invalidado por otras organizaciones. Una simple letra “K” se utiliza a veces como símbolo de Kasher, pero en realidad esto no significa más que el fabricante considera que ese alimento es kasher. Otra forma de identificación es leyendo la lista de ingredientes enumerados en la etiqueta del producto. En todo caso, los judíos observantes no consideran esto suficiente, aunque les permite identificar las substancias no-kasher más obvias.

a) Distintos ejemplos de hejshér:

תאריך אחרון לשימוש
 מוטבע על הקופסא
 משקל נקי 425 גרם
 משקל לאחר סינון 264 גרם
 רכיבים: אפרסקים, מיץ, סירופ גלוקוזה מתוק, סוכר.

PRODUCT OF USA



•





Se debe destacar que no sólo los productos alimenticios llevan hejshér, también productos como detergentes, lavavajillas, dentífricos, cepillos de dientes, enjuagues bucales, jabón, abrillantadores de muebles, etc. Muchas veces deben llevar una certificación extra para poder ser comercializados en las comunidades Ultraortodoxas.

8- Cómo se obtiene un certificado kasher

El canal para el aumento de las ganancias de su empresa

Kosher es un conjunto de directrices dietéticas bíblicas seguidos por la gente de la fe judía, hoy en día es seguida por vegetarianos, musulmanes y miembros de otros grupos religiosos como los adventistas del séptimo día. Es interesante notar que las estadísticas muestran que la mayoría de los consumidores kosher ¡no son judíos! ¡De hecho, ni siquiera es un grupo demográfico religioso! La mayoría de los consumidores kosher son personas comunes y corrientes que perciben kosher como ¡"más limpio", "mejor" y "saludable"!

¡Kosher no significa que un rabino bendijo los alimentos, o que los alimentos son saludables orgánicos o cualquier otra creencia popular!

La palabra hebrea "kosher" significa "aceptable" o "apto para el consumo", refiriéndose a los alimentos que son permitidos para ser consumidos por los judíos o cualquier persona que sigue las leyes bíblicas kosher.

Los alimentos kosher se pueden dividir en tres grandes categorías: productos kosher de carne, productos lácteos, y productos kosher neutrales (parve) que no contienen derivados de carne o productos lácteos.

Con el fin de producir un producto kosher, cada ingrediente utilizado en la producción, así como el equipo de producción, debe ser kosher. Si la carne y los productos lácteos o sus derivados se combinan, la mezcla resultante no es kosher.

8.1. **¿Cómo la certificación kosher puede mejorar mi producto?**

El símbolo Kosher es una etiqueta que representa mucho más que un producto que se ajusta a las normas religiosas y sus estándares, se OBSERVA como una señal de calidad y garantía de transparencia. ***De hecho, de acuerdo con un estudio de marketing integrado, 45% de los consumidores creen que kosher es mejor.***

El Wall Street Journal citó al consultor Stephen Hall, quien indicó que ***"la gente consciente de la salud ve los beneficios en el control de la calidad y la falta de aditivos en los alimentos kosher"***.

Ya ha pasado la época en la que se adquirían los alimentos de manera indiscriminada, simplemente sobre la base del sabor o el atractivo visual. Los consumidores examinan la tabla del contenido de ingredientes de los productos, así como la información nutricional de manera destacada en la etiqueta. Están extremadamente preocupados por los alimentos que consumen, cuestionando los procedimientos de producción, así como la elección de los ingredientes utilizados.

El símbolo kosher, con el control y el cuidado que representa, garantiza los más altos estándares de calidad para un gran y diverso público de consumidores.

8.2. Entonces, ¿Cómo puedo obtener la certificación Kosher?

La certificación kosher puede ser adquirida en tan sólo cinco pasos:

1.- El primero es entrar en contacto con una empresa que proporcione la Certificación Kosher. En la solicitud se le pide información logística acerca de su empresa y de la planta, así como información sobre el producto. La empresa que suministra esta certificación mantiene toda la información relativa a su empresa en la más estricta confidencialidad.

2.- Un especialista de cuentas y un Rabino Ejecutivo son asignados para manejar la aplicación y estarán disponibles para contestar sus preguntas, atender sus necesidades y guiarlo a través del proceso de certificación.

3.- Un rabino visita sus instalaciones para determinar la viabilidad de la certificación de sus productos. El inspecciona su planta y presenta un informe por escrito a la empresa que otorga la certificación y le aconseja sobre las medidas necesarias para proceder a la misma.

4.- Su solicitud y el informe de inspección serán revisados por el administrador rabínico cuya aprobación final se necesita con el fin de otorgar la certificación. Se le pide presentar los formularios adicionales que detallan sus ingredientes e información de los productos. Algunas empresas ya tienen la certificación kosher digital lo que hace que el proceso de certificación sea eficiente, seguro y computarizado.

5.- Se realizan todos los pasos administrativos para materializar o concretar la relación y luego ya la empresa cuenta con la certificación tan deseada que le permitirá abrir nuevos canales de negocios.

¡Felicitaciones! Ya tiene su certificación kosher y el nombre de su empresa aparecerá en todos aquellos website's que divulguen productos kosher.

El contar con una certificación Kosher le traerá a su empresa un sinfín de beneficios, oportunidades y aperturas comerciales.

Grandes gigantes de la industria han elegido obtener y poseer una certificación Kosher, ¿Y usted, que espera? Sírvase contactarnos a:

E-mail: worldkashrut@gmail.com // ssc.kosher@gmail.com // rubennaj@gmail.com

9- La importación de vino kasher.

(A respecto de la producción de vino se observa en la página 51 – Notas, punto 15)

(Es importante destacar que las normas para exportar vinos y jugos de uva Kasher o Kosher, son las mismas para exportar.)

1. La importación de vino se autoriza sólo y únicamente en botellas y no a granel.
2. El importador que trabaja con vino no-kasher no puede recibir permiso para vino kasher.
3. La etiqueta, la marca y el nombre del vino kasher deben ser específicos para este vino y no será ni siquiera similar al vino no-kasher que se produce en esa bodega o en otra.
4. Todas las materias primas deben estar autorizadas por el Gran Rabinato.
5. El kashrut hoy en día en Israel

Se estima que más del 60% de los casi siete millones de habitantes judíos del país (cifras para USA – Canadá – Francia, entre otros) mantiene un determinado grado de observancia del Kashrut, mientras que la población musulmana de alrededor de un millón de personas consume productos kasher que en parte coinciden con los

requerimientos del Halal musulmán, convirtiendo a Israel en el mayor mercado mundial de alimentos kasher.

Los productos No-Kasher, incluyendo los elaborados localmente y los productos importados, suman menos del 5% del mercado de alimentos y sus canales de comercialización son limitados.

A pesar de que la importación de No-kasher no está prohibida (existen determinadas restricciones con relación a la carne y las aves), su comercialización en Israel es dificultosa.

Alrededor de la mitad de la población judía consume sólo alimentos kasher, y la mayoría de este grupo no hace sus compras en locales donde se venden productos No-kasher. Por este motivo, las grandes cadenas de alimentación y muchas tiendas no poseen artículos No-kasher.

Las mayores plantas de procesamiento también excluyen el uso de materias primas No-kasher con el objeto de no perder este segmento del mercado.

Los líderes religiosos de algunos sectores ultraortodoxos sostienen que la certificación del Gran Rabinato de Israel no complace las exigencias de sus comunidades.

Para una máxima cobertura de los segmentos de mercado ortodoxo/ ultraortodoxo, los productos necesitan certificados adicionales, emitidos por alguno o cada uno de los principales grupos religiosos.

Los productos comestibles pueden llevar certificaciones especiales con la finalidad de facilitar su penetración en estos mercados.

Los exportadores que deseen abarcar la mayor cantidad posible de mercados deben cumplir al menos con los requerimientos del Gran Rabinato.

Muchos productores de alimentos en Israel incluyen dos certificaciones en las etiquetas de sus productos: una del Gran Rabinato y otro individual aprobado por alguna de las comunidades ortodoxas/ ultra- ortodoxas.

10 - Quiénes consumen productos kasher en el mundo?

Millones de personas en el mundo limitan su tipo de alimentación por alguna razón, y encuentran en los productos kasher respuesta a sus exigencias. Además de la comunidad judía, existen otros grupos que consumen alimentos kasher:

Musulmanes: El “Halal” islámico concuerda en gran parte con las normas kashrut.

Los Adventistas del Séptimo Día y otras denominaciones cristianas, cuentan con restricciones dietéticas similares (y basadas) en el judaísmo.

Personas con intolerancia a la lactosa: hay millones de personas en el mundo que sufren de este mal u otras alergias a los productos lácteos a los que, en casos extremos, la más pequeña porción de estos productos puede poner en riesgo la vida. Puesto que el kashrut no permite la mezcla de carne y lácteos, la ausencia de la marca o sello Jalaví (lácteo) o Besarí (carne) e la presencia de la marca Parve (neutro) aseguran al consumidor que ese alimento no posee productos o subproductos lácteos

Vegetarianos: La marca Parve asegura que ese alimento no posee carne ni lácteo, convirtiendo el producto en apto para vegetarianos.

El consumo de productos kasher ha aumentado en los últimos años y se ha extendido fuera del ámbito de la comunidad judía. Este incremento se debe a que el kasher es visto como una forma de supervisión de calidad efectuada por una entidad externa al fabricante, lo que lo hace apreciable a los consumidores que buscan calidad.

Se debe destacar que esta tendencia no se debe a un incremento del consumo de la población religiosa, sino a un aumento en el consumo de este tipo de productos entre personas que los eligen porque los consideran más sanos y de mejor calidad. De este modo se calcula que la producción kasher mundial es de alrededor de USD 6.700 millones. El 44% corresponde al consumo dentro de la comunidad judía, los vegetarianos representan el 10%, los musulmanes 19% y entre quienes opinan que

el producto es de mejor calidad 27%. En Estados Unidos, donde el incremento en 2003 fue de 43%, se exige esta certificación en varios productos que se importan.

Así mismo se consideran mercados atractivos los de Reino Unido, Francia, Argentina, Canadá, Brasil, Rusia y México.

10.1- Un 46% de las empresas top de alimentos de todo el mundo cuentan con certificación kosher



Nueva York – La feria más importante de alimentos gourmet - la Summer Fancy Food - ,que se lleva a cabo todos los años en Estados Unidos, celebrada este año del 26 al 28 de junio en Nueva York, ofreció a su vasto público de más de 47.000 visitantes de todo el mundo, un total de 2.169 stands, de los cuales casi 1000 de los mismos contaban con algún tipo de certificación kosher, de acuerdo con un reporte convalidado por la Asociación de Alimentos Especiales que patrocina el mega evento

La cifra significó un notorio aumento de 10 veces tanto, el número de stands existentes en el año 2000.

Por otra parte, varios de los principales distribuidores de alimentos presentes en la FANCY manifestaron que si bien ellos no se centran necesariamente en el mercado kosher, no obstante perciben que no es prudente en este entorno, no contar con una certificación kosher. Explicaron también que, las cadenas de supermercados

tales como Whole Foods, Target, Costco, Y BJ cada vez venden más productos kosher en sus góndolas, en tanto que los responsables técnicos de las agencias Kosher continuaban diciendo que, en la mayoría de los casos, la gestión de la certificación requiere cambios de ingredientes menores.

La mayor parte de los expositores dijeron que la certificación sin duda otorga un valor agregado muy significativo a sus productos mientras que el dramático ascenso de empresas certificadas kosher, "se nota en todos los cuadros estadísticos" en todos los programas de alimentos hoy en día, manifestaron funcionarios de la industria.

11- Organismos o agencias responsables de kashrut en el mundo

11.1. Existen varias agencias locales e internacionales que expiden el certificado Kosher, también puede ser otorgado por cualquier rabino facultado para expedirlo. El grado de aceptación y reconocimiento de este va a depender del reconocimiento y prestigio con el cual goza el rabino o la autoridad que lo emite. Cabe mencionar, la importancia de investigar esto, pues son pocas las que gozan del reconocimiento y aceptación unánime.

11.2. Para obtener este certificado es necesario seguir un proceso, dictado por el Rabinato. En el cual, se realiza la solicitud del certificado, inspección inicial y evaluación por parte del Rabinato, El contrato "Kosher", reinspección y emisión del Certificación.



12- El Kashrut y la santidad – Autocontrol y Disciplina

Pero ¿cómo se relaciona la santidad con una dieta?

Independientemente de la razón por la cual ciertos animales están permitidos y otros no están permitidos, lo cual es tema para otra conversación, el hecho que existan ciertas comidas prohibidas nos entrena a la Kedushá.

En la Toráh la santidad, o en hebreo Kedushá, tiene que ver con el autocontrol y la disciplina. Especialmente en aquellas áreas del comportamiento humano relacionadas con la satisfacción de nuestros instintos primarios. Particularmente en lo que se refiere a lo que consumimos o al área de la sexualidad. Cuando ejercemos nuestro libre albedrío, desarrollamos este “poder” de controlar nuestros impulsos, que nos diferencia de los animales. Los seres vivos, con excepción de los humanos, no pueden alcanzar la Kedushá porque son seres “naturales”. Y como parte de su naturaleza, no pueden controlar, decir NO, a sus impulsos primarios. La Kedushá se alcanza cuando practicamos un comportamiento que nos posiciona en un nivel por encima de la naturaleza, más cerca de HaShem.

Sobre este tema la Guemará en Pesajim (49b) dice algo muy interesante. No todas las personas tienen el derecho a comer carne. Hay una categoría de individuos que según Rabbí Yehudá Hanasi no debe consumir carne animal.:

רבי אומר: עם הארץ אסור לאכול בשר (מס' פסחים מט עמוד א')

“Una persona no educada, no puede consumir carne”. En este contexto “No educada” significa **que no tiene disciplina ni autocontrol**, que no sabe decir NO a sus impulsos. Estos individuos no pueden acceder al derecho de consumir carne, si no están primero en un nivel por encima de los animales.

Los Yehudim nos entrenamos desde chicos al autocontrol. Recuerdo que una vez, en una fiesta de Bar Mitzvá, se me acercó un señor no-judío y me felicitó por uno de mis hijos. Esto es más o menos lo que me dijo: “¿Rabino, ¿cómo se hace? ¿Cómo se hace para educar a un niño de 5 años a la autodisciplina? Yo tengo 3 hijos, uno de esa edad. Y la verdad es que no puedo con sus apetitos. Los niños en nuestros días son consumidores voraces.... y están entrenados por la sociedad moderna para consumir todo lo que se presente ante sus ojitos insaciables..... Su hijo, sin embargo, es diferente. Le acabo de ofrecer un caramelo. Lo tomó y me dio las gracias. Pero, para mi sorpresa, antes de ponerse el caramelo en la boca, le fue a preguntar a sus hermanitos mayores si lo podía comer... Así que dígame: ¿Cuál es su secreto? ¿Qué regalo les prometió a sus hijos si no comen caramelos? ¿O con que los amenazó?”

Yo le respondí que no hay ni promesas ni amenazas de por medio. Que mi hijo no es el único niño con este nivel de autodisciplina. Que cualquier niño o niña Yehudí, cuya familia observa las leyes del Kashrut, tiene ese mismo nivel de autocontrol. También le confesé (y mientras se lo decía me sorprendí a mí mismo de escucharlo) que nunca le tuve que explicarles a mis hijos las leyes del Kashrut, que aprendieron de lo que ven de sus padres y de sus hermanitos.

Como judíos, tenemos el privilegio de haber recibido la Torá, que nos lleva a alcanzar un nivel de disciplina que nos eleva por sobre la naturaleza y sus instintos. Uno de los impulsos primarios del hombre, es el hambre, a primera vista diríamos que no hay cosa más banal, trivial y sin importancia que el acto de comer.

El acto de comer, según el judaísmo es uno de los medios educativos por los cuales, nuestro pueblo llegará a su objetivo declarado en el Monte Sinaí un día 06 de Sivan en el año 2448 de la creación del mundo: **"vosotros seréis para mí un reino de sacerdotes, un pueblo santo"**. El Kashrut como todas las leyes judías sirve al propósito de reforzar el autocontrol de cada judío y así leemos en el Midrash Tanjuma, Shemini: "Las Mitzvot" (preceptos) en este caso el Kashrut fueron dados solamente para entrenar a la gente, pero ¿Qué le importa a D-s la pureza o la impureza de los animales que comemos?... Está claro entonces que las Mitzvot fueron dadas solamente con el propósito de modelar a la gente. Al sentarnos a comer una comida Kasher debemos recordar que el animal que estamos comiendo es una criatura de D-s, que la caza como deporte está prohibida y que somos responsables de lo que suceda con otras criaturas de D-s (humanos y animales). Como un ejemplo de esta gran preocupación, una corte Rabínica en Boston declaró no Kasher a las uvas arrancadas por trabajadores chicanos oprimidos. El judaísmo sostiene que el acto de comer no es insignificante. Es un acto más en el intento del hombre para sacrificar su vida. La Torá sostiene que debemos educar nuestros instintos, hace hincapié en el acto de comer diciendo que antes de realizarlo debemos de averiguar que comemos, si es carne de animal puro o impuro, si fue faenado por un "shojet" (Matarife) experto en la materia, si se le ha quitado el sebo, el tendón de la cadera, y todos los otros tendones prohibidos a causa de la sangre o del sebo; si no se presenta ningún elemento que lo haga no apto (Taref) tales como un pulmón perforado, o un órgano defectuoso, una fractura indebida, etc. Aún entonces para que la carne pueda ser ingerida debe sumergirse

en agua por media hora, salarla bien, dejarla con sal una hora entera, enjuagarse luego tres veces y cumplir otras leyes que están detalladas en el Shulján Aruj.

El Rabino Rabí Shimshon Rafael Hirsh, refiriéndose las leyes dietéticas (Kashrut) escribe: La Torá misma expresa el punto de vista de que la carne de animales prohibidos ejerce una influencia nociva, sobre ese misterio que llamamos la personalidad humana. Por otra parte, la Torá recomienda la observancia de las leyes dietéticas como un medio positivo de auto santificación. La esfera de la acción de las leyes dietéticas no es solo el cuerpo humano, sino toda la personalidad del ser humano como una entidad indivisible. Ello está en total consonancia con la concepción fundamental del judaísmo que siempre se preocupa por la unidad de la materia y el espíritu del cuerpo y del alma. El Rabino Hirsh pregunta: ¿De qué modo puede el alimento influir la vida espiritual del ser humano? ¿Cómo se puede explicar esta transición del cuerpo al alma? Y contesta: Del punto de vista de la fisiología, la pregunta acerca de qué modo la alimentación puede influir sobre el espíritu y el carácter, casi no plantea, además de la bien conocida experiencia cotidiana de que las bebidas alcohólicas tienen un efecto deletéreo no solo sobre el cuerpo sino sobre el espíritu del ser humano, la filosofía del hombre; (Jorev 68). En otras palabras, la dietética del cuerpo y la dietética espiritual están "santos seréis, porque Yo, el Señor Vuestro D-s, soy Santo".

13- Fuentes:

- Orjot HaRav Vekehilato – Autoria del Rav Yahakov Peretz – Bet Midrash Sefaradí
- “Erkei Kashrut” Enciclopedia de la Industria alimenticia Kasher. Jerusalem 1997.
- “Kitzur Shulján Arúj”. Síntesis del Shulján Arúj, Compendio de la Halajá.
- “Joveret Hadrajá Lemotzrei Yivú” Guía para productos importados. Gran Rabinato de Israel, Departamento de Importación. 2003.
- Reuniones efectuadas en Gran Rabinato de Israel, Jerusalén 2004.
- Bet Hatfusot, Museum of the Jewish People, Tel Aviv.
- TaNaJ (Biblia) La Sección del Pentateuco.
- Casher na pratica – Rabino Ezra Dayan (En portugués)
- Casher na teoría – Rabino Ezra Dayan (En portugués)
- Kashrut una dieta para el alma – Rabino David Tabachnik
- Información de la Guía de Kashrut – Rabino Daniel Oppenheimer
- <https://www.youtube.com/watch?v=jX9XhMOK98A>
- <https://www.youtube.com/watch?v=Vuttrj0rRf4>
- Kitsur Shuljan Aruj
- Yalkut Yosef

14- **Nota Final:

14.1 La Leche

La Halajá indica que en principio la leche a consumir debe ser supervisada desde el momento del ordeño. No obstante, es necesario aclarar algunos puntos técnicos que nos ayudarán a entender las disquisiciones posteriores. Esta prohibición tiene como objeto evitar que se mezcle la leche de un animal Tahor (puro, apto para el consumo judío: por ejemplo: vaca, cabra, oveja) con la leche de un animal Tamé (prohibido para el consumo judío: por ejemplo: cerda, camella, burra, etc.) lo cual antiguamente, dadas las condiciones caseras de la comercialización de la leche y

cierta conveniencia económica en zonas en las cuales estos últimos animales eran tan comunes como las vacas, era una práctica habitual.

Por lo tanto, los Rabinos establecieron que en el momento de la ordeña debe haber un judío presente o facultado a estarlo para evitar la posibilidad de una mezcla. Las autoridades rabínicas contemporáneas se dividen en cuanto a la vigencia y condición actual de esta prohibición: Por un lado están los Rabinos que sostienen que esta prohibición se mantiene exactamente igual que al ser decretada ya que, jurídicamente hablando cualquier decreto rabínico para caducar debe ser derogado por una corte Rabínica similar a la que lo promulgo y no es suficiente con que las condiciones hayan cambiado (Taamá Batelá, Guezerá la Batelá) por lo tanto solo autorizan la leche especialmente supervisada.

Una segunda opinión sostiene que las normas actuales de salubridad gubernamental cumplen el mismo objetivo preventivo que el supervisor judío presente a la hora de la ordeña y por lo tanto autoriza la leche común (Jalab Stam, Rab Moshé Feinstein z"l, Iguerot Moshé, Ioré Deá, 1, 47. No obstante recomienda en principio el consumo de leche supervisada, lo cual era su costumbre personal).

La postura más permisiva se basa en que en las circunstancias actuales es muy remoto que una empresa mezcle su leche vacuna con la de animales Tamé (económicamente sería una variante más cara, un despropósito en función de la antigua conveniencia). La plataforma técnica fundamental de esta última postura es que la prohibición de la leche no fue un decreto rabínico formal y promulgado sino una prohibición coyuntural. Lo cual avalaría su derogación de facto ante circunstancias diferentes, donde estos animales no son muy comunes. (Esta opinión se expone magistralmente en el libro Tashbets, Hajut Hameshulash, Hatur Harishón 32) basándose en un minucioso análisis de la Guemará y en una comparación entre lo formulado por Maimónides respecto al queso y a la leche. Recomendamos ampliamente al iniciado en Halajá la lectura de esta Teshubá para una mejor comprensión del tema). También el Perí Jadash (Rabí Jizquiá da Silva, siglo XVI) sostuvo esta misma postura (en su país, Holanda, era prácticamente imposible pensar en estas mezclas). El Rab Obadiá Iosef, si bien sugiere que en principio se

opte por la opción más severa, dice que es válido apoyarse en los Rabinos que autorizan el consumo de leche común aun cuando se pueda conseguir leche supervisada (Teshuvá personal por escrito, a disposición del lector).

14.2. ¿Por qué no podemos basarnos en la información que figura en las etiquetas de los productos?

En muchos países, mayormente en Latinoamérica, las exigencias estatales actuales respecto a la descripción de los elementos que forman parte de un producto alimenticio (control de realidad) no son aún muy estrictas. A esto se suma que **en las etiquetas no siempre se exige la descripción exacta de todos los componentes del producto**, especialmente, en fábricas y compañías que no son de primera línea. Habitualmente **los aditivos son descriptos de una forma muy genérica** (colorantes, estabilizantes, etc.) y a veces deliberadamente ambigua, sin especificar el origen de estos. Por lo tanto, **a efectos del Kashrut, la descripción que aparece en la etiqueta del producto no es suficiente.**

Muchas veces podemos escuchar: **“Este producto es Kasher, yo leí en la etiqueta y no dice nada prohibido.”**

Observamos a continuación ejemplos de lo que muchas veces no está escrito. La etiqueta nos puede ayudar, pero no determina la condición de Kashrut de un alimento y/o producto.

14.3. Emulgentes y aditivos no kasher

Colorantes: E-120 (carmín o cochinilla) y E-163

Acidulantes: E-334,335, 336, 337, 353, 354 (ácido tartárico, si es el único acidulante presente en el producto)

Antioxidantes: E-304

Edulcorantes: (sustitutos del azúcar y glaseado) 904, 912, 914, 915, 920 (puede aparecer como L-cisteína), 922, 966

Emulgentes y gelificantes: E-422, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 445, 462, 470, 471, 472 (a, b, c, d, e, f) 473, 474, 475, 477, 479, 479b, 480, 481, 482, 483, 491, 492, 493, 494, 495, 542, 570, 572, 573 o los llamados glicerol o glicerina, mono y diglicéridos, mono esteréatos de glicerol, de sorbitol, de calcio, de magnesio, polisorbitatos, sucroglicéridos, gelatina, proteína y agentes de textura.

Remarcar que hay muchos productos que llevan en su composición suero de leche, polvo de lactosuero, lactosa, proteínas de leche, lactitol, caseinatos e ingredientes derivados de quesos y lácteos. Azúcar de uva o de jugo de uva.

Los componentes siguientes, aunque kasher, son susceptibles de originar alergias: E-102, 104, 122, 124, 131, 142, 151, 161, 210 a 219, 221 a 228, 250, 310, 311, 320, 321. E-1105 y la papaína pueden ser utilizados en la elaboración de cervezas.

Las masas congeladas de pastelería, así como masas de hojaldre, para pizza, pueden contener manteca de cerdo, por lo que es necesario comprobar su composición. En España, así como muchos países de Latinoamérica, el hojaldre normalmente se hace con manteca y/o mantequilla de cerdo.

14.4. Definición: Como se sabe que un pescado es *Kasher* o *Kosher*

La *Toráh* define al pescado que se lo considera como *kosher* aquel que posee "*senapir*" y "*kaskeset*".

Senapir - son aletas.

Kaskeset - es un tipo particular de escamas. Aunque es habitual que traduce simplemente como "escamas", no todos las "escamas" determina el *kashrut* de los peces. Esto porque *kaskeset* es la escama que se pueden eliminar del pescado sin que dañe su piel. Una escama que desgarrar la piel de los peces al ser removida, no se considera *kaskeset*. Por ejemplo, los tiburones poseen escamas que parecen uñas y están atrapadas en la piel de forma tal que, al arrancarlas, la piel se rasga. Así, mientras que el tiburón tiene escamas no se denomina *kaskeset* y por lo tanto no es *kosher*.

Otro ejemplo son las anguilas, que también poseen escamas, pero al quitarlas la piel se lastima. Por lo tanto, no son *kosher*.

El *kaskeset* también debe ser lo suficientemente grande como para ser visible a simple vista.

La *Toráh* dice que *kaskeset* necesita estar en el pescado cuando está bajo el agua. Si, al salir del agua, pierde las escamas, no deja de ser un pez *kosher*. Por ejemplo, el arenque al salir del agua pierde sus escamas y, como sabemos, es un pescado *kosher*.

Un pescado interesante es el Marlin Azul [Blue Marlin] (*Makaira mazara*). También tiene unas escamas pequeñas que están atrapadas muy ligeras en la piel. Tiene una capa transparente sobre las escamas. Según **OU**, este pez fue llevado a una de las autoridades Rabinicas, que ellos lo aprobaron como *kosher*.



Conclusión: No podemos depender de Ictiología (rama de la zoología volvió al estudio de los peces) para estos fines, ya que no es posible especificar el tipo de escala que es *kosher*. Cada pez debe ser analizados de acuerdo con *Halajáh*.

Nuestros Sabios z"l (De bendita memoria) enseñan que todo pez que tiene escamas debe tener aletas. Así que si queremos a saber si un pez es *kosher*, sólo en la búsqueda de las escamas. Recuerde comprobar la existencia de escamas en la parte superior (hacia atrás) o al lado del (en el sentido de la cola) y percibir si las escamas son removidas con facilidad sin herir la piel del pez.

(Nota: En algunos países estos pescados tienen distintos o diferentes nombres, por lo cual recomendamos buscar sus equivalentes usando un buscador como Google. Esta lista debe actuar sólo como una guía general, ya que en algunos lugares del mundo muchas especies de peces kosher comparten su nombre con otras especies que no son necesariamente kosher. Antes de comprarlo y comerlo, siempre deben preguntar si ese pescado que Ustedes no conocen tiene aletas y escamas.)

Las latas de Atún

Los problemas con los pescados enlatados pueden ser varios. En primer lugar, si el pescado declarado es realmente el pescado que se presenta, caso común en el Atún, que a veces se reemplaza por pescados no Kasher muy semejantes en su forma y sabor a éste.

La cocción de los pescados (ahumados), y las latas de pescado kosher que se cocinan con vapor, si se considera o no Bishul Goím (ver en nota 6), es un punto conflictivo de consideración rabínica.

14.5. Conceptos genéricos del Kashrut de las Carnes: Bovina, Ovina, Carne de Ave.

5.1 Breve y sintéticos conceptos de Kashrut.

La *Toráh* [1] nos define lo que es visto y clasificado como *Kasher*, y lo que no. Entre los ejemplos de animales *Kasher*, se hallan el Ganado Bovino, Ovejas, Cabras, Ciervos, Pollos, Patos Domésticos, y Pavos, que deberán ser degollados de acuerdo con el ritual de la *Halajá*, llamado *Shejitá*. Los animales *Kasher* (*Behemá Tehorá* - Puros), deben rumiar su alimento, y tener las pezuñas partidas o hendidas. Las aves son consideradas *Kasher*, según una lista de las mismas, que recibimos por tradición, desde el tiempo de la entrega de la *Toráh* en el Monte Sinaí, a través de la tradición oral.

El animal o ave deben ser primero matados ritualmente (*Shejitá*), para ser considerados *Kasher*, y poder así consumir su carne. La leche o los huevos de ellos son permitidos , mientras provengan del animal vivo. Si hubieran muerto de una manera inapropiada, o por causa de alguna enfermedad , o de cualquier otra manera que no incluyó al degüello ritual *Halájico* , se les llama **Nevelá** (cadáver), y son clasificados como **No Kasher**. Animales o Aves , que posean defectos internos, o miembros ausentes , son denominados *Terefá*, (cuerpo muerto por accidente o ataque externo), y también son considerados como No Kasher. Además, también la leche, y los huevos de esta categoría de animales, **No muertos ritualmente**, serán **No Kasher**.

Animales tales como los Cerdos, Caballos, Camellos, y Burros, que no tengan ambas características, la de rumiar su alimento , y la de tener las pezuñas separadas , se llaman animales **No Kasher** (*Behemá Temeá* - Impura) . Las aves **No Kasher** , incluyen al Cisne , Faisán , Pavo real etc. cuyos huevos también están prohibidos.

Criaturas tales como los Ratones , Ratas [2] etc. , que se mueven sigilosamente, o insectos voladores, están también prohibidos.

El pescado debe tener aletas y escamas [3], para ser *Kasher*. Mariscos de toda naturaleza como Almejas , Langostinos , Cangrejos , etc. están estrictamente prohibidos. La *Toráh* prohíbe la sangre, tanto de los animales *Kasher*, como la de los No *Kasher* , y la de las Aves [4]. La carne deberá ser salada , dentro de los tres primeros días posteriores a la *Shejitá* , a los efectos de librar a la sangre contenida, o atrapada dentro de la misma.

El **hígado**, deberá ser tajeado, o cortado con líneas entrecruzadas, o pinchado muchas veces, luego de lo cual se lo salará , y asará directamente sobre el fuego vivo y expuesto de una parrilla, para poder librar a la sangre contenida en el mismo. Si esto no fuese efectuado en el término de los tres primeros días, se hace entonces problemático convertirlo en *Kasher*, por lo que habrá que consultar con el Rabino,

al respecto , como también en lo que concierne al estatus de todo animal que no figure en el listado de la *Toráh*.

1-Libro de Levítico 11: 3-8 Vaikrá 11: 3-8.

2-Libro de Levítico - Vaikrá 11: 29.

3-Libro de Levítico - Vaikrá 11: 12.

4-Libro de Levítico - Vaikrá 7 : 26 , 27.

5.1. Conceptos de Hadaja (Enjuague) y Melijá (Salado).

Es importante aclarar cómo actúa la sal sobre la carne para extraer la sangre de la misma. La opinión de los legisladores judíos a respecto de este tema, dicen: es que la sal extrae la sangre que contiene la carne, pero no introduce sangre dentro de la carne sea esta bovina, volatería o carne de ave, u ovina.

Existen 3 niveles de hadajá (enjuagues):

1. Lavado mínimo.
2. Lavado profundo con enjuague.
3. Inmersión durante media hora.

La carne debe remojarse en una tina de agua durante media hora para ablandar la carne antes de la solución salina. El tiempo para remojar la carne en agua es durante media hora. Y el agua debe cubrir toda la carne.

5.2. El Salado

La carne sea Bovina, Ovina, Volatería o carne de ave, tiene que estar “descansando” en su sal durante una hora, es decir estar con la sal durante una hora dentro de un recipiente o cesta que en su base tenga agujeros, para que pueda la sangre que extrae la sal, que se le colocó a la carne, pueda drenar muy bien en forma adecuada, ya que el efecto de la sal, como se mencionó, es extraer la sangre. No se debe apoyar en el suelo la respectiva cesta , pues ello impediría que la sangre drene como es debido.

Una vez que la carne estuviera en su sal como proporción, la sal estaría bien diseminada, durante un periodo de una hora, al finalizar este periodo. Y se enjuaga tres veces en agua muy bien, es decir se lo pasa por tres tinajas de agua, muy bien.

5.3 El tipo de Sal

La sal no debe ser fina como la harina, pues se disolvería de inmediato sobre la carne (de los tipos ya mencionado) y no extraería la carne. Tampoco debe ser demasiado gruesa, pues se desprendería de la carne. Será de un tamaño mediano – como el de la sal elaborada mediante cocción – y seca para que pueda esparcirse.

5.4 Procedimiento

Se debe esparcir la sal sobre la carne de todos sus lados, de forma que no quede lugar alguno sin estar cubierto por esta. Por lo tanto, las aves deben ser abiertas adecuadamente (es decir limpias, para utilizar la cavidad interior) de ese modo se las pueda salar muy bien por fuera e incluso fundamental por dentro.

Fuentes :

1. Kitsur Shuljan Aruj siman 36: 1-12
2. Yalkut Yosef 69: 1

14.6. Bishul Yisrael (Cocción realizada por un judío)

Una de las leyes que restringen el consumo de alimentos, es la exigencia de los Sabios en el sentido que ciertos alimentos cocidos o asados deben estar cocinados por una persona judía íntegramente observante de los preceptos. En el caso que cierto alimento fuera considerado vedado por este motivo ("Bishulei Akum"), pueden estar comprometidos también los utensilios que se emplean en dicha elaboración.

Según las circunstancias, esta restricción se puede aplicar en el hogar, en un establecimiento de catering o en una fábrica.

Existen ciertas excepciones a esta regla:

1. **Comida que se come cruda:** aun en el caso que se torne más sabrosa a través de la cocción, (por ejemplo: manzanas asadas o puré de manzanas, frutas enlatadas).
2. **Comida cuyo sabor y forma no se modifican por la cocción,** (por ejemplo: leche pasteurizada)
3. **Comida que aún requiere cocción adicional para ser comestible:** esto se aplica en comidas cuya preparación ha sido comenzada por un lehudí - aun si no la terminó, o que el lehudí le da la terminación.
4. **Comida que no se sirve en menús importantes** ("dignos de mesas reales" por ejemplo: copos de maíz, doughnuts, gran parte de las verduras enlatadas).
5. **Comida que habitualmente no se consume con una cena,** o no pertenecen a una nutrición sana (por ejemplo: caramelos, papas fritas), según muchas opiniones rabínicas no caen en la categoría de **Bishulei Akum****.
6. **Comida combinada, cuyo componente principal no está sujeto a Bishulei Akum,** siempre y cuando los componentes estén mezclados, (por ejemplo: café torrado al servirse, el componente principal es el agua - que no está sujeta a Bishulei Akum, y el café que le da el sabor).
7. **Comida cocinada en microonda:** la prohibición de Bishulei Akum solo se aplica a los métodos convencionales de cocción: cocinar, freír, asar. El microonda no está incluido.
8. **Comida preparada salando o humeándola.**

También existe una diferencia de opinión respecto a qué participación del judío convierte a la comida en permitida. Según la opinión del Bet Yosef (Shuljan Aruj 113:7 - que siguen los judíos Sefaradim), se requiere que el lehudí coloque la comida dentro del horno, mientras que según el Ramá (ibid - - que siguen los judíos

Ashkenazim), alcanza con que colabore en la cocción - tal como **"echar una asilla al fuego"**.

***Bishul Israel:** Alimentos cocinados o cuya cocción fue realizada por un judío, dependiendo de la costumbre de cada uno de ellos, es decir si es Ashkenazi o Sefaradí.

****Bishul Akum:** Alimentos cocinados o cuya cocción fue realizada por un no judío, y donde no hubo intervención de judío alguno.

14.7. Descripción completa de la Shejitá (Faena ritual) – Requerimientos en un proceso industrial.

7.1. Procesamiento de Carne Bovina y Ovina – Carne de Ave

7.1.1 La Shejitá (Faenado - Beneficio):

La Toráh requiere que la carne y las aves de corral sean faenadas de una manera prescrita conocida como Shejitá, rito que es realizado por el Shojet. La tráquea y el esófago del animal se cortan con un afilado, cuchillo perfectamente liso, causando así la muerte instantánea y sin mayor dolor para el animal. Sólo un Shojet entrenado en el faenado Kosher cuya piedad y experiencia han sido atestiguada por las autoridades rabínicas, está calificado para beneficiar un animal para el consumo Kosher.

7.1.2 Bedika (Inspección)

Después de que el animal ha sido beneficiado correctamente, un inspector entrenado (Bodek) inspecciona los órganos internos en busca de anomalías fisiológicas que pueden hacer que el animal no sea Kosher (taref). Los pulmones, en particular, deben ser examinados para determinar que no existen adherencias (sirchot), que pueden ser indicativos de un pinchazo en los pulmones.

Si se encuentra una adhesión, el Bodek deberá examinar el animal con mayor detenimiento en aras de determinar su estado Kosher. Cabe señalar que además de cumplir con los requisitos de la Halajá (ley judía), la bedika de los órganos internos asegura un estándar de calidad que excede los requerimientos gubernamentales.

7.1.3. Glatt Kosher

Aunque no todas las adherencias hacen que un animal deje de ser Kosher, algunas comunidades o individuos judíos sólo comen carne de un animal que se ha encontrado ser libre de toda adherencias en sus pulmones. “Glatt” significa literalmente “suave” [Ya que los pulmones tienen que tener una superficie suave sin que haya adherencias], lo que indica que la carne proviene de un animal cuyos pulmones se han encontrado libre de cualquier adherencia. Recientemente, el término “Glatt Kosher” se utiliza cada vez más como una frase amplia y genérica, lo que implica que el producto es Kosher sin duda.

7.1.4. Nikkur (extirpar)

En algunas especies de animales Kosher, muchos vasos sanguíneos, nervios y los lóbulos de grasa son prohibidos y deben ser eliminados. Existen procedimientos especiales de corte para la carne de res, ternera y cordero conocida como nikkur (palabra hebrea para “extirpar”), que deben ser realizados por una persona especialmente capacitada.

7.1.5. Kosherizar o Kasherizar

La Toráh prohíbe el consumo de la sangre de un animal. Los dos métodos aceptados de la extracción de sangre de la carne, un proceso denominado “Kosherizar”, son mediante el salado o el asado.

La carne no se debe colocar en agua caliente antes de haber sido “Kosherizada o Kasherizada”. Una vez que la carne se haya cocido previa Kosherización, esta no puede ser Kosher.

7.1.6. Salado (Melijá):

La carne primero debe ser empapada por media hora en un lugar fresco (no de hielo) de agua en un recipiente designado sólo para ese propósito. Después de permitir que el exceso de agua gotee fuera de la carne, la carne se sala a fondo de modo que toda la superficie está cubierta con una fina capa de sal. Sólo sal gruesa debe ser utilizada. Ambos lados de la carne y las aves de corral deben ser salados. Todas las secciones interiores sueltas de las aves de corral deben ser removidos antes de que comience el proceso Kosher.

Cada parte debe estar empapado y salado individualmente.

Si se cortó la carne o aves de corral durante el proceso de salado, las superficies recién expuestas del corte ahora deben dejarse en remojo durante media hora y ser salados también.

La carne salada se deja durante una hora en una superficie inclinada o perforado para permitir que la sangre fluya hacia abajo libremente. La cavidad del ave de corral se debe colocar abierta, en una dirección hacia abajo.

Después de la salazón, la carne debe ser completamente empapada, y luego se lava a fondo para eliminar toda la sal aplicada.

De acuerdo con la ley Kosher, carnes deberán kosherizarse o Kasherizarse dentro de un plazo de 72 horas después del beneficio, para no permitir que la sangre coagule. Si la carne se ha empapado a fondo antes del límite de 72 horas, se concede un tiempo adicional de setenta y dos horas para completar el primer paso del proceso de salado.

7.1.7. Asar

Un medio alternativo de Kosherizar o Kasherizar la carne es a través del proceso de asarla. Hígado sólo puede ser Kosher través de este proceso, debido a la preponderancia que hay de la sangre en ella.

Tanto el hígado como la carne primero deben ser lavados a fondo para eliminar toda la sangre de la superficie. A continuación, se salan todos los lados ligeramente. Posteriormente, se asan en una parrilla perforada sobre un fuego abierto designada

solo para asar hígado, el cual extraerá la sangre interna. Cuando se kosheriza el hígado, se deben hacer cortes en el hígado antes de asarlo.

La carne o hígado deben ser asadas por ambos lados hasta que la superficie externa luzca seca y marrón. Después de asar, la carne o el hígado son enjuaga

14.8. Conceptos de procesamiento para el Frigorífico - Operacional Sacrificio, Normas de inocuidad que se aplican en países que tienen permiso para exportar.

8.1. Operaciones desollado

Sacrificio procedimientos operacionales de esterilización de cuchillos y otros utensilios auxiliares

8.2. Operacional Salado Requisitos generales

El salado es realizado después de la refrigeración asegurando una temperatura interna que no supere los 7° y la carne y subproductos son llevados a las dependencias de salado antes del traslado a la sala de despiece

El salado incluye las etapas 1) Inmersión agua 2) Salado 3) lavado (enjuague).

Se emplean los cuartos delanteros enteros o cuartos divididos en 2 o tres partes: la parte de la canal y la extremidad (desde la escápula hasta la articulación carpiana) e puede dividir en 2 partes .

El salado se realiza con la porción correspondiente de la canal y la extremidad colgando de los raíles aéreos en bovinos o en canastos de rejilla en ovinos.

8.3. Procesos de salado carne (Koshering – Hadaja y Melija – Lavados y Salados)

8.3.1. Túnel de inmersión La carne se introduce en el Tanque de enfriado. Está completamente sumergida (verificar indicador nivel del agua). Temperatura no es superior a 7° (verificar registro termómetro). El agua ingresa en dirección contraria al flujo de la carne min. 1,5 L/Kg de carne.

Desagüe rebalse en punto superior ubicado en el punto de ingreso de la carne.
El proceso de inmersión dura al menos 30 minutos sin realización de cortes.

8.3.2. Mesas de salado perforadas (inoxidable y perforadas)

La sal está almacenada en bodega cerrada especialmente asignada en bolsas cerradas sobre pallets evitando que se mojen. Se está empleando sal limpia, seca y gruesa con calidad de sala de cocina. Administración de sal de forma higiénica. El tiempo de paso desde mesas de salado a equipo de enfriado por enjuague es de 60 minutos. Duchado (agua potable a 2°C) para eliminar exceso de sal.

8.3.3. Enjuague enfriado

Paso por estanques de enfriado y duchado no supera los 15 minutos
Carne permanece completamente sumergida. El agua alcanza los indicadores de nivel y está a 2 °C con volumen de renovación min 2 L/Kg carne.
La carne se cuelga durante al menos 2 horas para escurrido en una sala bien ventilada con temperatura no superior a 10° o se dispone toda la noche en una cámara o sala con temperatura de 0 a 4 °

8.3.4. Proceso salado subproductos (lenguas, tendones, molleja, masetero, corazón, huesos, patas y grasa)

Se cumplen los mismos requisitos que los descritos para carne. La inmersión se realiza en canastillos de inoxidable perforados y dotados de tapa. No han sido apilados en más de 3 capas.

Solo se extraen los subproductos de los canastillos para la administración de sal y son devueltos posteriormente para la eliminación de exceso de sal).

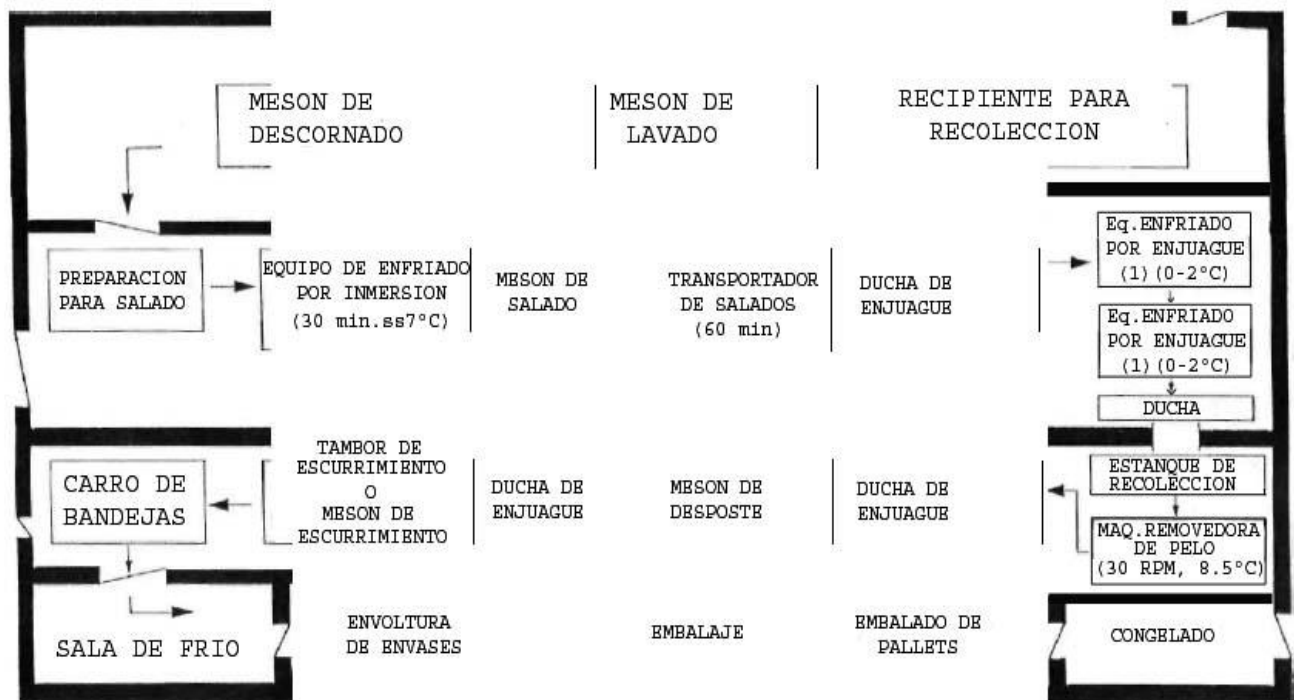
Salado de patas se realiza en instalaciones separadas.

Sólo se realiza en patas que han sido lavadas y limpiadas minuciosamente. Inmersión patas 30 minutos a 7°. Salado 60 minutos. Traslado a equipos de enjuague

8.3.5. Tiempos

Los (Tiempos) Halajicos [proviene de la palabra Halajá que significa ley, son aquellas determinadas por el código de leyes del pueblo judío], que quiere decir aquellos los que exige la ley judía, estos son primordiales, que no pueden ir al encuentro de los fijados muchas veces por la ley de inocuidad alimentaria que tienen los diferentes países. Pero recordando que cuando una autoridad sanitaria autoriza a un frigorífico a realizar este proceso es porque lo que se ejecuta a nivel faenado (Shejitá) no presenta inconveniente alguno.

14.9. Diagrama de Flujo implementado por el Ministerio de Agricultura de Israel



14.10. Instrucciones A las Autoridades Competentes – Emitido por el Ministerio de Agricultura del Estado de Israel

Asunto: instrucciones sobre bienestar animal previo y durante la Matanza Kosher de bovinos y ovinos.

Información General directiva 3.8.1 IVASH

Las presentes instrucciones son la traducción simplificada de los puntos específicos de la faena Kosher en la directiva 3.8.1 de 2014 de bienestar animal en mataderos, a implementarse en las plantas exportadoras a Israel sobre los aspectos previos y durante la faena de bovinos y ovinos.

Origen y fundamentos.

Estas instrucciones, que se aplicarán a partir del 01/01/2016, expresan los requerimientos de los Servicios Veterinarios de Israel respecto de a establecimientos de faena e Inspección Veterinaria Oficial, poniendo esencial énfasis en el control del bienestar animal con la reducción o eliminación de elementos de violencia durante faena Kosher.

Los fundamentos se basan en observaciones y acciones correctivas registradas en últimos años dentro y fuera de Israel, que apuntan a reducir y anular el sufrimiento animal.

Detalle de las Instrucciones previo y durante el sacrificio

A. Se indica limitar o prohibir en las tareas de faena, el uso de elementos punzantes, picanas eléctricas o golpes, evitar las contusiones que se pueden generar antes o durante la contención y volteo además de minimizar ruidos violentos o gritos de los operarios que generan stress en los animales.

B. Es exigida la implementación en todas las plantas, de métodos mecánicos de contención que garanticen durante el acto de sacrificio (degüello), la completa inmovilización de la cabeza y el cuerpo de los animales.

C. Las condiciones higiénicas del área de Serán mantenidas en todo momento, faena durante la matanza ritual. El sitio de trabajo será completamente lavado y estará limpio antes del próximo animal.

D. Se minimizará el tiempo que transcurre entre la contención total del animal hasta realizar el corte o degüello.

E. Se realizará la verificación visual de que se han cortado realmente las dos carótidas, con la finalidad de detectar deficiencia en el corte y completar el sangrado si fuera necesario.

F. Se verificará la pérdida de la conciencia, mediante revisión del reflejo palpebral u ocular a los 15 a 30 segundos y de los signos que siguen al degüello: ptosis de la lengua, relajación de la cola, y vuelta "en blanco" de los ojos.

G. No tocar de la herida luego del corte a efectos de evitar dolor. Se permitirá esta verificación ritual, solo luego del izado, cuando el animal está insensible

H. El Izado del animal se realizará sólo después de constatar la pérdida de conciencia que varía según el tamaño y características inherentes al animal.

I. Se prohíben los cortes con cuchillo del garrón o brazuelo (a fin de marcar aquellos animales "no kosher") en los animales todavía sensibles.

J. Ante la verificación de que no existió pérdida de conciencia la empresa deberá proceder al noqueo del animal por medio del perno cautivo (pistola de insensibilización).

K. La verificación cuantitativa y registro por la empresa de vocalización de los animales durante el proceso es un indicador del nivel de stress durante la matanza. Se registrará y analizará porcentualmente, a fin de corregir y reducir causas.

L. El número y naturaleza de contusiones en carcasas será registrado y evaluado tanto por la empresa como por el Servicio Veterinario oficial.

M. La empresa que faena Kosher debe implementar a su Programa general de Control de Bienestar Animal, todos aquellos elementos inherentes a la actividad Kosher, registrar todas las observaciones y no conformidades relativas a los puntos enumerados. Higiene, insensibilización, vocalización, uso del perno cautivo, izado de animales insensibilizados. etc.

N. La Inspección Veterinaria verificará el cumplimiento todos los pasos enumerados con un cuestionario especial adaptado a la matanza kosher, que permita la descripción de las no conformidades como así el seguimiento y cerramiento de la acciones correctivas en el bienestar animal durante el sacrificio.

O. El cumplimiento de estas instrucciones, será auditado por los Servicios Veterinarios de Israel (IVSAH) a partir de nuestras próximas visitas en todos los países exportadores.

14.11. Faenado al respecto de las Aves



11.1. Definición

Todas las aves están permitidas salvo las carnívoras y/o carroñeras (en total son 24 especies descritas en la Torá. (Levítico - Vaikrá 11:13-19)

Ejemplos:

Kosher: Pollo, gallina, pato, ganso, paloma, faisán.

Taref (Prohibidas): Avestruz, pelícano, gaviota, buitre, cuervo, águila.

¿Pero porque no se puede comer BUITRE si es un ave con patas, plumas, pico y características como un pollo u otro animal kosher?

Respuesta: El buitre es un animal carroñero...conocido también como estomago de acero !, puede comer animales en descomposición total, donde el cuerpo del animal muerto saca elementos sumamente tóxicos y mortales para cualquier ser viviente, en cambio el buitre lo come sin problemas...

11.2. Curiosidades

La Shejitá (matanza ritual) es efectuada por el Shojet y consiste en un corte profundo y uniforme en la garganta del animal, con un cuchillo perfectamente afilado y sin defectos para que el animal sufra lo menos posible.

Después de la Shejitá, el animal debe ser sometido a una meticulosa inspección (Bediká) para verificar si tiene marcas o síntomas de enfermedades que lo haría no-Kosher.

Los pulmones de la res y los intestinos de los pollos siempre se deben examinar. Aquí es donde el término Jalak, significando 'liso' entra a colación. Si hay adherencias que dejan agujeros cuando se remueven, la carne no es Kosher. Sin embargo, si las adherencias no dejan agujeros al momento de removerlas, el animal puede ser Kosher más no Jalak.

11.3. Conceptos vitales

Determinar que un animal es de una especie kosher es sólo el primer paso. Otras leyes dictan cómo el animal debe ser faenado y qué partes de él pueden ser comidas.

Los mamíferos y las aves kosher son faenados en un procedimiento especial llamado *shejitá*, en el cual la garganta del animal es rápidamente cortada, en un corte exacto y sin dolor con un cuchillo perfectamente filoso y liso (llamado *jalañ*) por

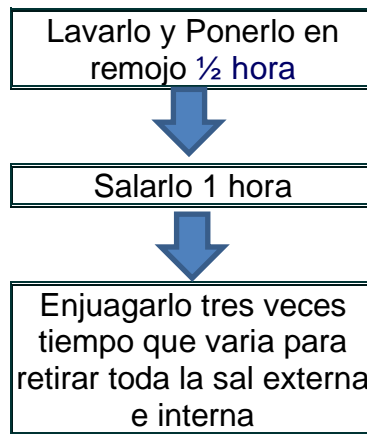
un *shojet* (matarife autorizado de acuerdo con las normas del Código de Leyes Judío) - altamente entrenado, cuidadoso de la Torá y temeroso de D-os.

Un animal que muere o es matado por cualquier otro medio no es kosher. También se prohíbe terminantemente comer la carne arrancada del animal mientras que está vivo (esta prohibición es una de Siete leyes universales de Noé y es la única ley kosher que se aplica tanto a los no judíos así como a judíos).

Las aves como ya fue mencionado deben ser faenadas por el método Shejitá – que consta del corte transversal y en media luna del cuello. por un cuchillo muy afilado (Jalef o Jalaf) hecho por un shojet, una persona de vida rectilínea, concedora de las leyes Kosher y entrenada según las leyes Judaicas para la función.

Después de desangradas, escaldadas en agua fría (una temperatura que no puede superar la temperatura denominada *lad Soledet Bo*: 43,5°C, normalmente la temperatura que se utiliza es de 35°C, ya que la temperatura interna de la ave, aumenta la temperatura de la escaldadora) y desplumadas, las canales son inspeccionadas por un *mashguiaj* (supervisor), que busca y aparta aquellas con defectos y/o rotura en las vísceras.

Finalmente, debiese asegurar la completa remoción de la sangre residual, cuyo consumo es non-Kosher, lo que se hace por medio del enjuague en agua fría (una temperatura ambiente 20°C, por media hora – 30 minutos), salación con sal gruesa (no muy gruesa) o una sal media y reposo (a este proceso se lo denomina *melijá*, y es de una hora, salvo circunstancias muy atenuantes la ley judía permite disminuir el tiempo), seguido del posterior lavado para remover la sal (en este caso son tres lavados. Una vez lavadas, las canales son empacadas en bolsas con el sello de certificación *Kosher*, almacenadas y/o despachadas a los mercados.



11.4. Información vital para conocimiento publico

El mercado mundial de alimentos *Kosher* está proyectado para llegar a US\$ 60 mil millones el 2025, tras valer US\$ 24 mil millones el 2017, un crecimiento de 250%. El mercado apunta a la población judía, pero también a la población non-judía, debido al creciente interés por la calidad de la dieta y por razones eticas, igualmente. El crecimiento del mercado *Kosher* se atribuye, primordialmente, a la concentración de la población judía en regiones específicas del mundo. Pero, la adopción de alimentos *Kosher* por los consumidores vegetarianos, por aquellos conscientes de la calidad de su dieta y por aquellos que sufren de restricción alimentaria (intolerantes a lactosa o celíacos) también aportarán al crecimiento.

15. Esclarecimiento a respecto de la producción del vino y sus derivados

A los ojos de la Torá, la bebida por excelencia de la naturaleza es “el fruto de la vid”, el vino de uva. Nuestros Sabios nos hablan de la importancia del vino a lo largo del año calendario ya lo largo del ciclo de vida judío. El Pueblo Judío santifica Shabat o Yom Tov (santifica el día Sábado sagrado y los días festivos estipulados en la Biblia) sobre el vino. En el Seder (Noche) de Pesaj (Pascua Judía) expresamos las cuatro manifestaciones de *Geuláh* (libertad y/o redención) sobre el vino. Uno recita *Sheva Brajot* (las siete bendiciones) en una boda con vino. Nuestros Sabios establecieron

una *Berajá* (Bendición) especialmente para el vino, “*Bore Peri HaGafen o HaGuefen*” .

Hay tres conceptos a la mano: **Yain Nesej** se refiere al vino que en realidad que se usó, o se puede usar para libaciones en prácticas idólatras, **Stam Yeinam** es vino propiedad de no judíos, y **Maga Akum** , es vino judío tocado por un no judío.

Al mismo tiempo, debido a la severa prohibición de la Torá de beber o usar *Yayin Nesach* , vino que se usaba para servicios idólatras, y el estricto mandato rabínico contra beber *Stam Yeinam*, vino de uva sin supervisión, el requisito de vino supervisado Kosher de alta calidad es fundamental. . Hasta el día de hoy, la producción de vino kosher sigue siendo uno de los procesos más sensibles, tediosos y difíciles de supervisar.

¿Qué es el vino? ¿Cómo se hace el vino? ¿Qué pasos se deben tomar para asegurar el *Kashrut* del vino durante toda la producción?

El vino se define como el “jugo fermentado de uvas”. Sin embargo, la *Berajá* que recitamos “*Bore Peri HaGuefen*”, el fruto de la vid, también se puede recitar en bebidas de uva no fermentadas. Las bebidas de vino de uva se pueden dividir en vino alcohólico, vino de pasas y jugo de uva.

La producción de vino alcohólico se realiza en el momento de la vendimia una o dos veces al año, y hasta a veces tres veces al año. La vendimia suele coincidir con la temporada de *Yamim Noraim* (Días magnánimos), en países del hemisferio norte. Las uvas se recogen cuidadosamente y se trasladan a la bodega donde se trituran o prensan las uvas. El aplastamiento o prensado se puede realizar de forma mecánica o manual. Desde el momento en que las uvas son llevadas a la bodega, los *Mashguijim* (Supervisores) deben estar en constante alerta para evitar un *Hamshaja* irreparable e involuntario, descalificando así todo el proceso de elaboración del vino. *Hamshaja* se define como una acción que sucedió en forma inadvertida y que es irreparable, como la separación del jugo de la uva de la piel de la uva. En términos de producción, cualquier movimiento del jugo de uva a lo largo

de la línea de producción, iniciado por el no judío, califica para *Hamshaja* . Si esta *Hamshaja* es hecha por un no judío en cualquier parte de la línea, siempre que el jugo sea prensado, muestreado, transportado a la planta o bombeado por manguera, la producción es descalificada. Un judío observante debe iniciar, activar u operar todos los pasos esenciales de la trituration, incluida la fermentación, la estandarización y la toma de muestras para el control de calidad. Por esta razón, la bodega debe estar a cargo de una cuadrilla considerable de *Mashguijim* (*Supervisores*) calificados durante la duración del aplastamiento y una cuadrilla más pequeña durante las operaciones de estandarización.

El primer paso de la producción, común a todos los tipos de producción de vino, es el aplastamiento, donde las uvas son literalmente trituradas y despalilladas. A partir de aquí, dependiendo del color del vino, tipo o región donde se produce el vino, se personaliza la producción para lograr el sabor, fragancia y aroma deseado de cada variedad de vino.

La uva despalillada se descompone en tres componentes de la uva:

1. el mosto (jugo)

2. la pulpa

3. la piel.

Estos componentes luego se transportan a tanques de fermentación. La fermentación es el proceso natural que convierte el jugo de uva en vino. Para el vino fermentado naturalmente no se agregan ingredientes adicionales, ya que hay enzimas naturales contenidas en la piel de la uva que efectúan el cambio. La levadura natural contenida en la uva convierte el azúcar del jugo de uva en alcohol y gas dióxido de carbono. A medida que se escapa el gas, el jugo burbujea violentamente (fermenta). Para el vino tinto, las pieles se dejan en las tinajas de fermentación por más tiempo para que absorban el color púrpura; para el vino blanco, el mosto fermenta sin la piel de la uva. La fermentación total da como resultado un vino seco, mientras que la fermentación parcial da una variedad dulce. Si la cuba no es hermética, el mosto se convierte en vinagre.

Sin embargo, muchas bodegas en realidad pasteurizan (*mevashel*) el vino en una etapa muy temprana de producción para evitar problemas de *Hamshaja*. *Bishul* se define *halájicamente* como el punto en el que el jugo comienza a burbujear. Aunque hay opiniones *halájicas* que sostienen que el *bishul* (cocción) se cumple una vez que el vino comienza a evaporarse, somos *majmir* (*rigurosos, exigentes*), ejercemos rigurosidad y requerimos que el vino se cocine a la temperatura más alta para lograr el *bishul*, generalmente 180° F, unos 85° C. Una vez cocido, el vino ya no puede convertirse en *Stam Yeinam*, ya no puede fermentar naturalmente. Por lo tanto, el vino debe tener enzimas de vino externas añadidas al jugo para que pueda ocurrir la fermentación artificial. Sin embargo, también se necesita *supervisión* (*en hebreo se dice Hashgajá*) en este punto para asegurarse de que solo se utilicen enzimas de vino kosher, y que también sean Kosher for Passover, para que sea ingerido y utilizado a lo largo del año.

En los Estados Unidos, la mayoría de los vinos kosher utilizan este método de fermentación. Para los vinos tintos de California, el *bishul*, la pasteurización se realiza después de la fermentación y la clarificación. Hay una combinación de fermentación natural y aditivos de levadura de vino adicionales que se utilizan para fermentar el vino tinto. Los vinos blancos de California se prensan, enfrían, pasteurizan y luego se fermentan. Las bodegas de Nueva York agregan azúcar a sus vinos para lograr su dulzura. En algunas bodegas de Nueva York, donde todos los trabajadores son judíos, los vinos se fermentan naturalmente. Después de la fermentación, el vino se envejece en barricas de almacenamiento para madurar y desarrollar sabor y fragancia.

Durante el proceso de envejecimiento, el vino debe pasar de barrica a barrica para eliminar los sedimentos y los sólidos asentados. Tras el proceso de maduración, el vino crianza se filtra y se embotella.

En algunos de los puntos sensibles del desarrollo del vino (es decir, el envejecimiento, la mezcla o la estandarización), el vino que no es *mevushal* (pasteurizado) nunca debe ser descorchado ni probado por un no judío para que no

ocurra una *Hamshaja* descalificante . Para los vinos que ya son *Mevushal* (*pasteurizados*), los tanques deben sellarse con los sellos de *Mashguiaj* (*supervisor*) para garantizar que no se produzcan manipulaciones.

El vino de pasas es el remojo de uvas pasas y está hecho de agua. El agua añadida compensa la pérdida de humedad. la proporción normal de agua a pasas es de tres a uno, aunque *de acuerdo con la Halajá (la ley judía)* siempre que los concentrados de pasas representen el 18% del volumen total (para algunas opiniones tiene que ser el 50%), el vino de pasas es aceptable. Esta combinación empapa y fermenta las pasas hasta que el líquido absorbe el sabor del vino.

El jugo de uva se elabora principalmente con uvas concord y moscatel. Tras el estrujado y prensado de la uva, el mosto se enfría y se decanta. La decantación es el proceso de separación y clarificación del jugo de uva. El mosto de la uva se esteriliza a 180° -190 ° F para retardar el crecimiento bacteriano. No se produce fermentación durante el proceso de jugo de uva, y el proceso *Hashgaja* (*supervisión*) es mucho menos intenso. Sin embargo, se debe tener cuidado para asegurarse de que no se produzca ninguna mezcla o estandarización externa sin el ojo vigilante de un *Mashguiaj* (*Supervisor*) . A menudo surge una pregunta con respecto a los criterios utilizados para determinar qué *Berajá* (*Bendición*) decir sobre el jugo de uva que se reconstituye a partir de concentrado. Rav Moshe Heinemann *Shlita*, ha estipulado que si se cumplen las dos condiciones siguientes:

1. El concentrado de jugo de uva debe ser mayor que una séptima parte del volumen total del jugo
2. El jugo debe saber a jugo de uva. Si no se cumplen estas circunstancias, la *brajá* se dice " *shehakol* " .

Entonces la *Berajá* (la bendición) a decir es " *Borei Peri HaGuefen* " y el producto se puede usar para *Kidush* (*santificación*) tanto en *Shabat* (*Sábado sagrado*) como en *Yom Tov* (*días festivos estipulados en la Biblia, más específicamente en la Torá – 5 libros de Moises*)

Un ejemplo para tomar en cuenta: El Brandy

Brandy se deriva de la palabra holandesa brandewijn, lo que significa vino quemado, o destilado. El alcohol para brandy se produce fermentando frutas para producir vino. Existe un límite natural al porcentaje de contenido de alcohol fermentado. Cuando la concentración de alcohol alcanza un nivel de aproximadamente 12%, la fermentación se detiene. Por esta razón, es muy común que el límite de alcohol contenido en vino es normalmente de 12%. Por otra parte, existe un tipo de bacterias, llamadas acetobacter, que se encuentra en el alcohol, convirtiéndolo en vinagre y amargando así el vino. Por lo tanto, el vino está normalmente sujeto a dos inconvenientes en la calidad de su sabor.

La solución a ambos problemas es la destilación, un proceso en el que el producto de alcohol se calienta a temperaturas controladas, evapora y se condensa, obteniendo una bebida de alcohol más concentrada. En el caso de la destilación del vino, después de este proceso se obtiene lo que conocemos como Brandy o Cognac.

¿Cuáles son las preocupaciones kosher de estos productos?

Durante el proceso se añaden varios productos como la levadura, con el fin de estimular la fermentación. Además, la glicerina se usa como endulzante y emulsionante en licor. Como ya sabemos la glicerina puede venir de grasa animal. Por ello todos estos ingredientes deben tener certificación kosher para poder ser usados en el proceso.

Algunos fabricantes utilizan solamente frutas para su brandy, por ejemplo, ciruelas, chabacanos y peras. En estos casos, el nivel del alcohol necesita ser ajustado para balancear el sabor y para esto muchas veces utilizan alcohol comprado en el mercado abierto. De igual manera, a veces se añade un saborizante para fortalecer el sabor de la fruta. Como ya mencionamos antes los sabores son sustancias muy sensibles y requieren la certificación para ser permitido en un producto kosher.

Dado que el brandy es esencialmente un vino de uva destilado, está sujeto a todas las restricciones kosher como el vino, que requieren producciones con personal especialmente controlado. La producción de vino kosher sigue siendo uno de los procesos más sensibles y difíciles de supervisar debido a la prohibición de beber o usar Yain Nesej, el vino que se utilizó para los servicios idólatras, y beber Stam Yenam, vino de uva sin supervisión.

Las uvas deben ser cuidadosamente recogidas y transferidas. Desde el momento en que las uvas son llevadas a la bodega, los supervisores tienen que estar en alerta constante para el proceso de Hamshaja, la separación entre el jugo y la piel de la uva.

Cualquier movimiento del jugo de uva a lo largo de la línea de producción, iniciado por el no judío, es descalificado. Un judío observante debe iniciar, y operar todos los pasos esenciales del aplastamiento, incluyendo la fermentación, y la toma de muestras para el control de calidad.

Ya sea un Berit Milá (circuncisión), un Bar o Bat Mitzvá (Ceremonia que marca el pasaje de la niñez a la adolescencia, por lo tanto con responsabilidades religiosas, o una boda, son ocasiones especiales que anticipamos con entusiasmo y celebramos con alegría. En cualquier alegría, llenamos nuestras copas con vino, levantamos nuestras copas y decimos «Le jaim!» (por la vida) en honor al evento. Esto es una costumbre desde hace mucho tiempo. Sin embargo, la copa que se usa hoy día es muy diferente a la del tiempo de antes. Este es un ejemplo de cómo el kashrut y la calidad trabajan juntas para producir una bebida kosher premier y famosa en el mundo.

15- Epilogo

Agradezco a todos aquellos que, con sus preguntas, comentarios, sugerencias, permitieron que pueda realizar este pequeño polígrafo, que tiende ayudar a esclarecer dudas, pero que no quita la responsabilidad de consultar a las autoridades Rabínicas cuando se presentan problemas o dudas mayores.

Es fundamental tener noción de esto, porque tomar decisiones por propias deducciones, puede llevarnos en una dirección o un camino que puede traernos algunos inconvenientes.

Espero que este material colabore en crecer en conocimientos, y permitir que comprendamos mejor la idea de todo lo que representa el Kashrut, como medio educativo y crecimiento espiritual, más allá de las ventajas que trae en los aspectos alimenticios.

En estos momentos elevo mis ojos como dice los versículo 1 y 2 del Salmo 121: “Alzare mis ojos a los montes; ¿De dónde vendrá mi ayuda?. Mi ayuda es de D-os, que hizo los cielos y la tierra”. Es a Él, al Creador, al Bore Olam, El Señor del Universo, que día a día me regala SU Bondad, SU Misericordia, SU Amor, y me posibilita transmitir todos los conocimientos para que estemos más cerca de El.

Deseo agradecer a mis maestros que me posibilitaron realizar este material, a mis alumnos, a mi familia, en primer lugar a mis padres Abraham y Menuja ZT”L por todo el esfuerzo y dedicación a mi formación, por el amor desinteresado por el prójimo, a mi esposa Ariela fiel amiga, compañera, maestra, incentivadora, a mis hijos, **un especial agradecimiento a mi hijo Uriel** por su dedicación, estudios y colaboración. A mi hermano por sus enseñanzas, a los amigos que en todas mis etapas de mi vida, cada uno de ellos, siempre me enseñaron. **Que Hashem Itbaraj los Bendiga, con salud, sustento, felicidad y Paz.**

Rav MEd. Ruben Najmanovich

Anotaciones y Comentarios

ANEXO

E numbers

- Colours (E100–199)
- Preservatives (E200–299)
- Antioxidants & Acidity regulators (E300–399)
- Thickeners, stabilisers & emulsifiers (E400–499)
- pH regulators & anticaking agents (E500–599)
- Flavour enhancers (E600–699)
- Miscellaneous (E900–999)
- Additional chemicals (E1100–1599)

-
- Waxes (E900–909)
 - Synthetic glazes (E910–919)
 - Improving agents (E920–929)
 - Packaging gases (E930–949)
 - Sweeteners (E950–969)
 - Foaming agents (E990–999)

-
- Dimethyl polysiloxane (E900)
 - Beeswax (E901)
 - Candelilla wax (E902)
 - Carnauba wax (E903)
 - Shellac (E904)
 - Paraffins (E905)
 - Mineral oil (E905a)
 - Vaseline (E905b)
 - Microcrystalline wax (E905c)
 - Gum benzoic (E906)
 - Crystalline wax (E907)
 - Rice bran wax (E908)

E number

*This article is about the food additive codes. For other uses, see **E number** (disambiguation).*



A solution of E101 riboflavin (also known as vitamin B2)



Crystals of E621 Monosodium glutamate, a flavour enhancer

E numbers are codes for substances that can be used as food additives for use within the European Union^[1] and Switzerland (the "E" stands for "Europe").^[2] They are commonly found on food labels throughout the European Union.^[3] Safety assessment and approval are the responsibility of the European Food Safety Authority.^[4]

Having a single unified list for food additives was first agreed upon in 1962 with colours. In 1964, the directives for preservatives were added, 1970 for antioxidants and 1974 for the emulsifiers, stabilisers, thickeners and gelling agents.^[5]

Contents

- 1 Numbering scheme
- 2 Colloquial use
- 3 Classification by numeric range
- 4 Full list

- 4.1 E100–E199 (colours)
- 4.2 E200–E299 (preservatives)
- 4.3 E300–E399 (antioxidants, acidity regulators)
- 4.4 E400–E499 (thickeners, stabilizers, emulsifiers)
- 4.5 E500–E599 (acidity regulators, anti-caking agents)
- 4.6 E600–E699 (flavour enhancers)
- 4.7 E700–E799 (antibiotics)
- 4.8 E900–E999 (glazing agents and sweeteners)
- 4.9 E1000–E1599 (additional chemicals)
- 5 See also
- 6 Notes
- 7 External links

Numbering scheme

The numbering scheme follows that of the International Numbering System (INS) as determined by the *Codex Alimentarius* committee,^[6] though only a subset of the INS additives are approved for use in the European Union as food additives. E numbers are also encountered on food labelling in other jurisdictions, including the Cooperation Council for the Arab States of the Gulf, Australia, South Africa, New Zealand^[7] and Israel. They are increasingly, though still rarely, found on North American packaging,^[8] especially in Canada on imported European products.

Colloquial use

In some European countries, "E number" is sometimes used informally as a pejorative term for artificial food additives, and products may promote themselves as "free of E numbers". Because many components of natural foods have E numbers (and the number simply is a synonym for the chemical component), e.g. vitamin C (E300) and lycopene (E160d), this is incorrect.

Classification by numeric range

E number range	Subranges	Description
100–199 (full list) Colours	100–109	yellows
	110–119	oranges
	120–129	reds
	130–139	blues & violets
	140–149	greens
	150–159	browns & blacks
	160–199	gold and others

	200–209	sorbates
	210–219	benzoates
	220–229	sulphites
200–299 (full list)	230–239	phenols & formates (methanoates)
Preservatives	240–259	nitrates
	260–269	acetates (ethanoates)
	270–279	lactates
	280–289	propionates (propanoates)
	290–299	others
	300–305	ascorbates (vitamin C)
	306–309	Tocopherol (vitamin E)
	310–319	gallates & erythorbates
300–399 (full list)	320–329	lactates
Antioxidants & acidity	330–339	citrates & tartrates
regulators	340–349	phosphates
	350–359	malates & adipates
	360–369	succinates & fumarates
	370–399	others
	400–409	alginates
	410–419	natural gums
	420–429	other natural agents
400–499 (full list)	430–439	polyoxyethene compounds
Thickeners, stabilisers &	440–449	natural emulsifiers
emulsifiers	450–459	phosphates
	460–469	cellulose compounds
	470–489	fatty acids & compounds
	490–499	others
	500–509	mineral acids & bases
	510–519	chlorides & sulphates
500–599 (full list)	520–529	sulphates & hydroxides
pH regulators & anti-	530–549	alkali metal compounds
caking agents	550–559	silicates
	570–579	stearates & gluconates
	580–599	others
	620–629	glutamates & guanylates
600–699 (full list)	630–639	inosinates
Flavour enhancers	640–649	others

700–799 (full list) Antibiotics	700–713
	900–909 waxes
	910–919 synthetic glazes
900–999 (full list) Miscellaneous	920–929 improving agents
	930–949 packaging gases
	950–969 sweeteners
	990–999 foaming agents
1100–1599 (full list) Additional chemicals	1100–1599 New chemicals that do not fall into standard classification schemes

NB: Not all examples of a class fall into the given numeric range. Moreover, many chemicals, particularly in the E400–499 range, have a variety of purposes.

Full list

The list shows all components that have or had an E-number assigned. *Not all additives listed are still allowed in the EU*, but are listed as they used to have an E-number. For an overview of currently allowed additives see here.

E100–E199 (colours)

Code	Name(s)	Colour	Status
E100	Curcumin (from turmeric)	Yellow-orange	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E101	Riboflavin (Vitamin B ₂), formerly called lactoflavin	Yellow-orange	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E101a	Riboflavin-5'-Phosphate	Yellow-orange	Approved in the EU. ^[9]
E102	Tartrazine (FD&C Yellow 5)	Lemon yellow	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E103	Alkannin ^[11]	Red-brown	
E104	Quinoline Yellow WS	Dull or greenish yellow	Approved in the EU. ^[9] Undergoing a voluntary phase-out in the UK. ^[citation needed]
E105	Fast Yellow AB	Yellow	
E106	Riboflavin-5-Sodium Phosphate	Yellow	
E107	Yellow 2G	Yellow	
E110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S, FD&C Yellow 6)	Yellow-orange	Approved in the EU. ^[9] Banned in Norway . ^[12] Products in the EU require warnings and its use is

Code	Name(s)	Colour	Status
			being phased out. ^[citation needed] Approved in the US. ^[10]
E111	Orange GGN	Orange	
E120	Cochineal , Carminic acid , Carmine (Natural Red 4)	Crimson	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E121	Citrus Red 2	Dark red	Approved in the United States only for use in colouring the skin of oranges. ^[13] Approved in the EU. ^[9] Undergoing a voluntary phase-out in the UK.
E122	Carmoisine (azorubine)	Red to maroon	Currently banned in Canada, Japan, Norway, USA . ^[citation needed] EU currently evaluating health risks. ^[citation needed]
E123	Amaranth (FD&C Red 2)	Dark red	Approved in the EU. ^[9]
E124	Ponceau 4R (Cochineal Red A, Brilliant Scarlet 4R)	Red	Approved in the EU. ^[9]
E125	Ponceau SX, Scarlet GN	Red	Only permitted for externally applied drugs and cosmetics in the US. ^{[14][15][16]}
E126	Ponceau 6R	Red	
E127	Erythrosine (FD&C Red 3)	Red	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E128	Red 2G	Red	
E129	Allura Red AC (FD&C Red 40)	Red	Approved in the EU. ^[9] Banned in Switzerland ^[citation needed] . Undergoing a voluntary phase out in the UK. Approved in the US. ^[10]
E130	Indanthrene blue RS	Blue	
E131	Patent Blue V	Dark blue	Approved in the EU. ^[9]
E132	Indigo carmine (indigotine, FD&C Blue 2)	Indigo	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E133	Brilliant Blue FCF (FD&C Blue 1)	Reddish blue	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E140	Chlorophylls and Chlorophyllins : (i) Chlorophylls (ii) Chlorophyllins	Green	Approved in the EU. ^[9]
E141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins (i) Copper	Green	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]

Code	Name(s)	Colour	Status
	complexes of chlorophylls (ii) Copper complexes of chlorophyllins		
E142	Green S	Green	Approved in the EU. ^[9]
E143	Fast Green FCF (FD&C Green 3)	Sea green	Approved in the US. Banned in the EU.
E150a	Plain caramel	Brown	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E150b	Caustic sulphite caramel	Brown	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E150c	Ammonia caramel	Brown	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E150d	Sulphite ammonia caramel	Brown	Approved in the US. ^[10]
E151	Black PN , Brilliant Black BN	Black	Approved in the EU. ^[9]
E152	Carbon black (hydrocarbon)	Black	
E153	Vegetable carbon	Black	Approved in the EU. ^[9]
E154	Brown FK (kipper brown)	Brown	Approved in the EU for dyeing kippers only, however appears to no longer be used. ^[17]
E155	Brown HT (chocolate brown HT)	Brown	Approved in the EU. ^[9]
E160a	Alpha-carotene , Beta-carotene , Gamma-carotene	Yellow-orange to brown	Approved in the EU. ^[9]
E160b	Annatto , bixin , norbixin	Orange	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E160c	Paprika oleoresin , Capsanthin, capsorubin	Red	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E160d	Lycopene	Bright to deep red	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	Orange-red to yellow	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E160f	Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C 30)	Orange-red to yellow	Approved in the EU. ^[9]
E161a	Flavoxanthin	Golden-yellow and brownish	
E161b	Lutein	Orange-red to yellow	Approved in the EU. ^[9]
E161c	Cryptoxanthin	Orange-red	
E161d	Rubixanthin	Orange-red	
E161e	Violaxanthin	Orange	

Code	Name(s)	Colour	Status
E161f	Rhodoxanthin	Purple	
E161g	Canthaxanthin	Violet	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E161h	Zeaxanthin	Orange-red	
E161i	Citranaxanthin	Deep violet	
E161j	Astaxanthin	Red	
E162	Beetroot Red , Betanin	Red	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E163	Anthocyanins	pH dependent (Red, green and purple ranges)	Approved in the EU. ^[9]
E164	Saffron	Orange-red ^[colour?]	Approved in the US. ^[10]
E170	Calcium carbonate , Chalk	White	Approved in the EU. ^[9]
E171	Titanium dioxide	White	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US. ^[10]
E172	Iron oxides and iron hydroxides	Brown	Approved in the EU. ^[9] Approved in the US for sausage casings. ^[10]
E173	Aluminium	Silver to grey	Approved in the EU. ^[9]
E174	Silver	Silver	Approved in the EU. ^[9]
E175	Gold	Gold	Approved in the EU. ^[9]
E180	Pigment Rubine , Lithol Rubine BK	Red	Approved in the EU. ^[9]
E181	Tannin	Brown	
E182	Orcein , Orchil	Purple	

E200–E299 (preservatives)

Code	Name(s)	Purpose	Status
E200	Sorbic acid	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E201	Sodium sorbate	preservative	
E202	Potassium sorbate	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E203	Calcium sorbate	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E209	Heptyl p-hydroxybenzoate	preservative	
E210	Benzoic acid	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E211	Sodium benzoate	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E212	Potassium benzoate	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E213	Calcium benzoate	preservative	Approved in the EU. ^[9]

Code	Name(s)	Purpose	Status
E214	Ethylparaben (ethyl para-hydroxybenzoate)	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E215	Sodium ethyl para-hydroxybenzoate	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E216	Propylparaben (propyl para-hydroxybenzoate)	preservative	
E217	Sodium propyl para-hydroxybenzoate	preservative	
E218	Methylparaben (methyl para-hydroxybenzoate)	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E219	Sodium methyl para-hydroxybenzoate	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E220	Sulphur dioxide	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E221	Sodium sulphite	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E222	Sodium bisulphite (sodium hydrogen sulphite)	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E223	Sodium metabisulphite	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E224	Potassium metabisulphite	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E225	Potassium sulphite	preservative	
E226	Calcium sulphite	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E227	Calcium hydrogen sulphite (preservative)	firming agent	Approved in the EU. ^[9]
E228	Potassium hydrogen sulphite	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E230	Biphenyl, diphenyl	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E231	Orthophenyl phenol	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E232	Sodium orthophenyl phenol	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E233	Thiabendazole	preservative	
E234	Nisin	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E235	Natamycin, Pimaracin	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E236	Formic acid	preservative	
E237	Sodium formate	preservative	
E238	Calcium formate	preservative	
E239	Hexamine (hexamethylene tetramine)	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E240	Formaldehyde	preservative	
E242	Dimethyl dicarbonate	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E249	Potassium nitrite	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E250	Sodium nitrite	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E251	Sodium nitrate (Chile saltpeter)	preservative	Approved in the EU. ^[9]

Code	Name(s)	Purpose	Status
E252	Potassium nitrate (Saltpetre)	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E260	Acetic acid (preservative)	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E261	Potassium acetate (preservative)	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E262	Sodium acetates (i) Sodium acetate (ii) Sodium diacetate (sodium hydrogen acetate)	preservative, acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E263	Calcium acetate (preservative)	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E264	Ammonium acetate	preservative	
E265	Dehydroacetic acid	preservative	
E266	Sodium dehydroacetate	preservative	
E270	Lactic acid (preservative)	antioxidant	Approved in the EU. ^[18]
E280	Propionic acid	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E281	Sodium propionate	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E282	Calcium propionate	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E283	Potassium propionate	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E284	Boric acid	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E285	Sodium tetraborate (borax)	preservative	Approved in the EU. ^[9]
E290	Carbon dioxide	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E296	Malic acid (acid)	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E297	Fumaric acid	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]

E300–E399 (antioxidants, acidity regulators)[[edit](#)]

Code	Name(s)	Purpose	Status
E300	Ascorbic acid (Vitamin C)	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E301	Sodium ascorbate	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E302	Calcium ascorbate	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E303	Potassium ascorbate	antioxidant	
E304	Fatty acid esters of ascorbic acid (Ascorbyl palmitate)	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E305	Ascorbyl stearate	antioxidant	
E306	Tocopherols (natural)	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E307	Alpha-tocopherol (synthetic)	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E308	Gamma-tocopherol (synthetic)	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E309	Delta-tocopherol (synthetic)	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E310	Propyl gallate	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E311	Octyl gallate	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E312	Dodecyl gallate	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]

Code	Name(s)	Purpose	Status
E313	Ethyl gallate	antioxidant	
E314	Guaiac resin	antioxidant	
E315	Erythorbic acid	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E316	Sodium erythorbate	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E317	Erythorbin acid	antioxidant	
E318	Sodium erythorbin	antioxidant	
E319	tert-Butylhydroquinone (TBHQ)	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E320	Butylated hydroxyanisole (BHA)	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E321	Butylated hydroxytoluene (BHT)	antioxidant	Approved in the EU. ^[19]
E322	Lecithin	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E323	Anoxomer	antioxidant	
E324	Ethoxyquin	antioxidant	
E325	Sodium lactate	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E326	Potassium lactate (antioxidant)	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E327	Calcium lactate	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E328	Ammonium lactate	acidity regulator	
E329	Magnesium lactate	acidity regulator	
E330	Citric acid	acid, acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E331	Sodium citrates (i) Monosodium citrate (ii) Disodium citrate (iii) Sodium citrate (trisodium citrate)	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E332	Potassium citrates (i) Monopotassium citrate (ii) Potassium citrate (tripotassium citrate)	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E333	Calcium citrates (i) Monocalcium citrate (ii) Dicalcium citrate (iii) Calcium citrate (tricalcium citrate)	acidity regulator, firming agent, sequestrant	Approved in the EU. ^[18]
E334	Tartaric acid (L(+)-)	(acid)	Approved in the EU. ^[18]
E335	Sodium tartrates (i) Monosodium tartrate (ii), Disodium tartrate	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E336	Potassium tartrates (i) Monopotassium tartrate (cream of tartar) (ii) Dipotassium tartrate	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E337	Sodium potassium tartrate	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E338	Orthophosphoric acid	acid	Approved in the EU. ^[18]
E339	Sodium phosphates (i) Monosodium phosphate (ii)	antioxidant	Approved in the EU. ^[18]

Code	Name(s)	Purpose	Status
E340	Disodium phosphate (iii)	antioxidant	Approved in the EU. ^[18]
	Trisodium phosphate		
	Potassium phosphates (i)		
	Monopotassium phosphate (ii)		
E341	Dipotassium phosphate (iii)	anti-caking agent, firming agent	Approved in the EU. ^[18]
	Tripotassium phosphate		
	Calcium phosphates (i)		
	Monocalcium phosphate (ii)		
E342	Dicalcium phosphate (iii)		
	Tricalcium phosphate		
	Ammonium phosphates: (i)		
E343	monoammonium phosphate (ii)	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18] This additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives.
	diammonium phosphate		
	Magnesium phosphates (i)		
E344	monomagnesium phosphate (ii)		
E344	Dimagnesium phosphate		
E344	Lecitin citrate	acidity regulator	
E345	Magnesium citrate	acidity regulator	
E349	Ammonium malate	acidity regulator	
E350	Sodium malates (i) Sodium malate	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
	(ii) Sodium hydrogen malate		
E351	Potassium malate	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E352	Calcium malates (i) Calcium malate	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
	(ii) Calcium hydrogen malate		
E353	Metatartaric acid	emulsifier	Approved in the EU. ^[18]
E354	Calcium tartrate	emulsifier	Approved in the EU. ^[18]
E355	Adipic acid	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E356	Sodium adipate	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E357	Potassium adipate	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E359	Ammonium adipate	acidity regulator	
E363	Succinic acid	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E365	Sodium fumarate	acidity regulator	
E366	Potassium fumarate	acidity regulator	
E367	Calcium fumarate	acidity regulator	
E368	Ammonium fumarate	acidity regulator	
E370	1,4-Heptonolactone	acidity regulator	

Code	Name(s)	Purpose	Status
E380	Triammonium citrate	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E381	Ammonium ferric citrate	acidity regulator	
E383	Calcium glycerylphosphate	acidity regulator	
E384	Isopropyl citrate	acidity regulator	
E385	Calcium disodium ethylene diamine tetraacetate , (Calcium disodium EDTA)	sequestrant	Approved in the EU. ^[18]
E386	Disodium ethylene diamine tetraacetate (Disodium EDTA)	sequestrant	
E387	Oxystearin	stabiliser	
E388	Thiodipropionic acid		
E389	Dilauryl thiodipropionate		
E390	Distearyl thiodipropionate		
E391	Phytic acid		
E392	Extracts of rosemary		Approved in 2010 ^[21]
E399	Calcium lactobionate		

E400–E499 (thickeners, stabilizers, emulsifiers)

Code	Name(s)	Purpose	Status
E400	Alginic acid (thickener) (stabiliser) (gelling agent)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E401	Sodium alginate (thickener) (stabiliser) (gelling agent)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E402	Potassium alginate (thickener) (stabiliser) (gelling agent)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E403	Ammonium alginate (thickener) (stabiliser)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E404	Calcium alginate (thickener) (stabiliser) (gelling agent)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E405	Propane-1,2-diol alginate (Propylene glycol alginate) (thickener) (stabiliser)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E406	Agar (thickener) (gelling agent)	stabiliser	Approved in the EU. ^[20]
E407	Carrageenan (thickener) (stabiliser) (gelling agent)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E407a	Processed eucheuma seaweed (thickener) (stabiliser) (gelling agent)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E408	Bakers yeast glycan		

Code	Name(s)	Purpose	Status
E409	Arabinogalactan		
E410	Locust bean gum (Carob gum) (thickener) (stabiliser) (gelling agent)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E411	Oat gum (thickener)	stabiliser	
E412	Guar gum (thickener)	stabiliser	Approved in the EU. ^[20]
E413	Tragacanth (thickener) (stabiliser)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E414	Acacia gum (gum arabic) (thickener) (stabiliser)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E415	Xanthan gum (thickener)	stabiliser	Approved in the EU. ^[20]
E416	Karaya gum (thickener) (stabiliser)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E417	Tara gum (thickener)	stabiliser	Approved in the EU. ^[20]
E418	Gellan gum (thickener) (stabiliser)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E419	Gum ghatti (thickener) (stabiliser)	emulsifier	
E420	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorbitol syrup (emulsifier) (sweetener)	humectant	Approved in the EU. ^[22]
E421	Mannitol (anti-caking agent)	sweetener	Approved in the EU. ^[22]
E422	Glycerol (emulsifier)	sweetener	Approved in the EU. ^[18]
E424	Curdlan		
E425	Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane	emulsifier	Approved in the EU. ^[20] May not be used in confectionery owing to choking risk. ^[citation needed]
E426	Soybean hemicellulose		Approved in the EU. ^[20]
E427	Cassia gum		Approved in 2010 ^[21]
E429	Peptones		
E430	Polyoxyethene (8) stearate (emulsifier)	stabiliser	
E431	Polyoxyethene (40) stearate	emulsifier	Approved in the EU. ^[18]
E432	Polyoxyethene (20) sorbitan monolaurate (polysorbate 20)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E433	Polyoxyethene (20) sorbitan monooleate (polysorbate 80)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E434	Polyoxyethene (20) sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E435	Polyoxyethene (20) sorbitan monostearate (polysorbate 60)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E436	Polyoxyethene (20) sorbitan tristearate (polysorbate 65)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]

Code	Name(s)	Purpose	Status
E440	Pectins (i) pectin (ii) amidated pectin	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E441	Gelatine (emulsifier)	gelling agent	
E442	Ammonium phosphatides	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E443	Brominated vegetable oil	emulsifier	
E444	Sucrose acetate isobutyrate	emulsifier	
E445	Glycerol esters of wood rosins	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E446	Succistearin		
E450	Diphosphates (i) Disodium diphosphate (ii) Trisodium diphosphate (iii) Tetrasodium diphosphate (iv) Dipotassium diphosphate (v) Tetrapotassium diphosphate (vi) Dicalcium diphosphate (vii) Calcium dihydrogen diphosphate	emulsifier	Approved in the EU. ^[18]
E451	Triphosphates (i) Sodium triphosphate (pentasodium triphosphate) (ii) Pentapotassium triphosphate	emulsifier	Approved in the EU. ^[18]
E452	Polyphosphates (i) Sodium polyphosphates (ii) Potassium polyphosphates (iii) Sodium calcium polyphosphate (iv) Calcium polyphosphates (v) Ammonium polyphosphate	emulsifier	Approved in the EU. ^[18]
E459	Beta-cyclodextrin	emulsifier	Approved in the EU. ^[18]
E460	Cellulose (i) Microcrystalline cellulose (ii) Powdered cellulose	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E461	Methyl cellulose	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E462	Ethyl cellulose	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E463	Hydroxypropyl cellulose	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E464	Hypromellose (hydroxypropyl methylcellulose)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E465	Ethyl methyl cellulose	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E466	Carboxymethyl cellulose , Sodium carboxy methyl cellulose	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E467	Ethyl hydroxyethyl cellulose		
E468	Crosslinked sodium carboxymethyl cellulose (Croscarmellose)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20] This additive is under discussion and may be included in a

Code	Name(s)	Purpose	Status
			future amendment to the Directive on miscellaneous additives
E469	Enzymically hydrolysed carboxymethylcellulose	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids (emulsifier)	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[20]
E470b	Magnesium salts of fatty acids (emulsifier)	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[20]
E471	Mono- and diglycerides of fatty acids (glyceryl monostearate, glyceryl distearate)	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E472e	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E472g	Succinylated monoglycerides	emulsifier	
E473	Sucrose esters of fatty acids	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E474	Sucroglycerides	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E475	Polyglycerol esters of fatty acids	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E476	Polyglycerol polyricinoleate	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids, propylene glycol esters of fatty acids	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E478	Lactylated fatty acid esters of glycerol and propane-1	emulsifier	
E479b	Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E480	Dioctyl sodium sulphosuccinate	emulsifier	
E481	Sodium stearyl-2-lactylate	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]

Code	Name(s)	Purpose	Status
E482	Calcium stearoyl-2-lactylate	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E483	Stearyl tartrate	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E484	Stearyl citrate	emulsifier	
E485	Sodium stearoyl fumarate	emulsifier	
E486	Calcium stearoyl fumarate	emulsifier	
E487	Sodium laurylsulphate	emulsifier	
E488	Ethoxylated Mono- and Di-Glycerides	emulsifier	
E489	Methyl glucoside-coconut oil ester	emulsifier	
E490	Propane-1,2-diol		
E491	Sorbitan monostearate	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E492	Sorbitan tristearate	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E493	Sorbitan monolaurate	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E494	Sorbitan monooleate	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E495	Sorbitan monopalmitate	emulsifier	Approved in the EU. ^[20]
E496	Sorbitan trioleate	emulsifier	
E497	Polyoxypropylene-polyoxyethylene polymers		
E498	Partial polyglycerol esters of polycondensed fatty acids of castor oil		

E500–E599 (acidity regulators, anti-caking agents)

Code	Name(s)	Purpose	Status
E500	Sodium carbonates (i) Sodium carbonate (ii) Sodium bicarbonate (Sodium hydrogen carbonate) (iii) Sodium sesquicarbonate (acidity regulator)	raising agent	Approved in the EU. ^[18]
E501	Potassium carbonates (i) Potassium carbonate (ii) Potassium bicarbonate (Potassium hydrogen carbonate)	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E503	Ammonium carbonates (i) Ammonium carbonate (ii) Ammonium bicarbonate (Ammonium hydrogen carbonate)	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E504	Magnesium carbonates (i) Magnesium carbonate (ii)	acidity regulator, anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]

Code	Name(s)	Purpose	Status
	Magnesium bicarbonate Magnesium hydrogen carbonate		
E505	Ferrous carbonate	acidity regulator	
E507	Hydrochloric acid	acid	Approved in the EU. [18]
E508	Potassium chloride (gelling agent)	seasoning	Approved in the EU. [18]
E509	Calcium chloride (sequestrant)	firming agent	Approved in the EU. [18]
E510	Ammonium chloride , ammonia solution (acidity regulator)	improving agent	
E511	Magnesium chloride	firming agent	Approved in the EU. [18]
E512	Stannous chloride	antioxidant	Approved in the EU. [18]
E513	Sulphuric acid	acid	Approved in the EU. [18]
E514	Sodium sulphates (i) Sodium sulphate (ii)	acid	Approved in the EU. [18]
E515	Potassium Sulphates (i) Potassium Sulphate (ii)		Approved in the EU. [18]
E516	Calcium sulphate		Approved in the EU. [18]
E517	Ammonium sulphate	acidity regulator	Approved in the EU. [18]
E518	Magnesium sulphate (Epsom salts), (acidity regulator)	firming agent	
E519	Copper(II) sulphate	preservative	
E520	Aluminium sulphate	firming agent	Approved in the EU. [18]
E521	Aluminium sodium sulphate	firming agent	Approved in the EU. [18]
E522	Aluminium potassium sulphate	acidity regulator	Approved in the EU. [18]
E523	Aluminium ammonium sulphate	acidity regulator	Approved in the EU. [18]
E524	Sodium hydroxide	acidity regulator	Approved in the EU. [18]
E525	Potassium hydroxide	acidity regulator	Approved in the EU. [18]
E526	Calcium hydroxide (acidity regulator)	firming agent	Approved in the EU. [18]
E527	Ammonium hydroxide	acidity regulator	Approved in the EU. [18]
E528	Magnesium hydroxide	acidity regulator	Approved in the EU. [18]
E529	Calcium oxide (acidity regulator)	improving agent	Approved in the EU. [18]
E530	Magnesium oxide (acidity regulator)	anti-caking agent	Approved in the EU. [18]
E535	Sodium ferrocyanide (acidity regulator)	anti-caking agent	Approved in the EU. [18]
E536	Potassium ferrocyanide	anti-caking agent	Approved in the EU. [18]
E537	Ferrous hexacyanomanganate	anti-caking agent	
E538	Calcium ferrocyanide	anti-caking agent	Approved in the EU. [18]
E539	Sodium thiosulphate	antioxidant	

Code	Name(s)	Purpose	Status
E540	Dicalcium diphosphate (acidity regulator)	emulsifier	
E541	Sodium aluminium phosphate (i) Acidic (ii) Basic	emulsifier	Approved in the EU. ^[18]
E542	Bone phosphate (Essentiale Calcium Phosphate, Tribasic)	anti-caking agent	
E543	Calcium sodium polyphosphate	emulsifier	
E544	Calcium polyphosphate	emulsifier	
E545	Ammonium polyphosphate	emulsifier	
E550	Sodium Silicates (i) Sodium silicate (ii) Sodium metasilicate	anti-caking agent	
E551	Silicon dioxide (Silica)	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]
E552	Calcium silicate	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]
E553a	(i) Magnesium silicate (ii) Magnesium trisilicate	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]
E553b	Talc	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]
E554	Sodium aluminosilicate (sodium aluminium silicate)	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]
E555	Potassium aluminium silicate	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]
E556	Calcium aluminosilicate (calcium aluminium silicate)	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]
E557	Zinc silicate	anti-caking agent	
E558	Bentonite	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]
E559	Aluminium silicate (Kaolin)	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]
E560	Potassium silicate	anti-caking agent	
E561	Vermiculite		
E562	Sepiolite		
E563	Sepiolitic clay		
E565	Lignosulphonates		
E566	Natrolite-phonolite		
E570	Fatty acids	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]
E572	Magnesium stearate, calcium stearate (emulsifier)	anti-caking agent	
E574	Gluconic acid	acidity regulator	Approved in the EU. ^[18]
E575	Glucono delta-lactone (acidity regulator)	sequestrant	Approved in the EU. ^[18]
E576	Sodium gluconate	sequestrant	Approved in the EU. ^[18]
E577	Potassium gluconate	sequestrant	Approved in the EU. ^[18]
E578	Calcium gluconate	firming agent	Approved in the EU. ^[18]

Code	Name(s)	Purpose	Status
E579	Ferrous gluconate	food colouring	Approved in the EU. [18]
E580	Magnesium gluconate		
E585	Ferrous lactate	food colouring	Approved in the EU. [18]
E586	4-Hexylresorcinol	antioxidant	Approved in the EU. [19]
E598	Synthetic calcium aluminates		
E599	Perlite		

E600–E699 (flavour enhancers)

Code	Name(s)	Purpose	Status
E620	Glutamic acid	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E621	Monosodium glutamate (MSG)	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E622	Monopotassium glutamate	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E623	Calcium diglutamate	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E624	Monoammonium glutamate	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E625	Magnesium diglutamate	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E626	Guanylic acid	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E627	Disodium guanylate , sodium guanylate	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E628	Dipotassium guanylate	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E629	Calcium guanylate	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E630	Inosinic acid	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E631	Disodium inosinate	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E632	Dipotassium inosinate	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E633	Calcium inosinate	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E634	Calcium 5'-ribonucleotides	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E635	Disodium 5'-ribonucleotides	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E640	Glycine and its sodium salt	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]
E650	Zinc acetate	flavour enhancer	Approved in the EU. [18]

E700–E799 (antibiotics)

Code	Name(s)	Purpose	Status
E701	Tetracyclines	antibiotic	
E702	Chlortetracycline	antibiotic	
E703	Oxytetracycline	antibiotic	
E704	Oleandomycin	antibiotic	
E705	Penicillin G potassium	antibiotic	

Code	Name(s)	Purpose	Status
E706	Penicillin G sodium	antibiotic	
E707	Penicillin G procaine	antibiotic	
E708	Penicillin G benzathine	antibiotic	
E710	Spiramycins	antibiotic	
E711	Virginiamycins	antibiotic	
E712	Flavomycin	antibiotic	
E713	Tylosin	antibiotic	
E714	Monensin A	antibiotic	
E715	Avoparcin	antibiotic	
E716	Salinomycin	antibiotic	
E717	Avilamycin	antibiotic	

E900–E999 (glazing agents and sweeteners)

Code	Name(s)	Purpose	Status
E900	Dimethyl polysiloxane (anti-foaming agent)	anti-caking agent	Approved in the EU. ^[18]
E901	Beeswax , white and yellow	glazing agent	Approved in the EU. ^[18]
E902	Candelilla wax	glazing agent	Approved in the EU. ^[18]
E903	Carnauba wax	glazing agent	Approved in the EU. ^[18]
E904	Shellac	glazing agent	Approved in the EU. ^[18]
E905	Paraffins		Approved in the EU. ^[18]
E905a	Mineral oil	anti-foaming agent	
E905b	Petrolatum		
E905c	Petroleum wax (i) Microcrystalline wax (ii) Paraffin wax	glazing agent	
E906	Gum benzoic	flavour enhancer	
E907	Crystalline wax	glazing agent	
E908	Rice bran wax	glazing agent	
E909	Spermaceti wax	glazing agent	
E910	Wax esters	glazing agent	
E911	Methyl esters of fatty acids	glazing agent	
E912	Montanic acid esters , Montan acid esters	glazing agent	Approved in the EU. ^[18]
E913	Lanolin , sheep wool grease	glazing agent	
E914	Oxidized polyethylene wax , oxidized polyethylene	glazing agent	Approved in the EU. ^[18]

Code	Name(s)	Purpose	Status
E915	Esters of colophony	glazing agent	
E916	Calcium iodate		
E917	Potassium iodate		
E918	Nitrogen oxides		
E919	Nitrosyl chloride		
E920	L-cysteine	improving agent	Approved in the EU. ^[18]
E921	L-cystine	improving agent	
E922	Potassium persulphate	improving agent	
E923	Ammonium persulphate	improving agent	
E924	Potassium bromate	improving agent	
E924b	Calcium bromate	improving agent	
E925	Chlorine	preservative, bleach, improving agent	
E926	Chlorine dioxide (preservative)	bleach	
E927a	Azodicarbonamide	improving agent	
E927b	Carbamide (urea)	improving agent	Approved in the EU. ^[18]
E928	Benzoyl peroxide (improving agent)	bleach	
E929	Acetone peroxide		
E930	Calcium peroxide (improving agent)	bleach	
E938	Argon	packaging gas	Approved in the EU. ^[18]
E939	Helium	packaging gas	Approved in the EU. ^[18]
E940	Dichlorodifluoromethane	packaging gas	<i>Rarely used</i>
E941	Nitrogen (packaging gas)	propellant	Approved in the EU. ^[18]
E942	Nitrous oxide	propellant	Approved in the EU. ^[18]
E943a	Butane	propellant	Approved in the EU. ^[18]
E943b	Isobutane	propellant	Approved in the EU. ^[18]
E944	Propane	propellant	Approved in the EU. ^[18]
E945	Chloropentafluoroethane	propellant	
E946	Octafluorocyclobutane	propellant	
E948	Oxygen	packaging gas	Approved in the EU. ^[18]
E949	Hydrogen	packaging gas	Approved in the EU. ^[18]
E950	Acesulfame potassium	sweetener	Approved in the EU. ^[22]
E951	Aspartame	sweetener	Approved in the EU. ^[22]

Code	Name(s)	Purpose	Status
E952	Cyclamic acid and its sodium and calcium salts, also known as Cyclamate	sweetener	Approved in the EU. ^[22]
E953	Isomalt , Isomaltitol	sweetener	Approved in the EU. ^[22]
E954	Saccharin and its sodium, potassium and calcium salts	sweetener	Approved in the EU. ^[22]
E955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	sweetener	Approved in the EU. ^[22]
E956	Alitame	sweetener	
E957	Thaumatococcus (sweetener)	flavour enhancer	Approved in the EU. ^[22]
E958	Glycyrrhizin (sweetener)	flavour enhancer	
E959	Neohesperidine dihydrochalcone (sweetener)	flavour enhancer	Approved in the EU. ^[22]
E960	Steviol glycosides	sweetener	Approved in the EU. ^[23]
E961	Neotame	sweetener	Approved in 2010 ^[21]
E962	Aspartame-acesulfame salt (sweetener)	stabiliser	Approved in the EU. ^[22]
E965	Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup (sweetener) (stabiliser)	humectant	Approved in the EU. ^[22]
E966	Lactitol	sweetener	Approved in the EU. ^[22]
E967	Xylitol	sweetener	Approved in the EU. ^[22]
E968	Erythritol	sweetener	Approved in the EU. ^[22]
E999	Quillaia extract	foaming agent	Approved in the EU. ^[18]

E1000–E1599 (additional chemicals)

Code	Name(s)	Purpose	Status
E1000	Cholic acid	emulsifier	
E1001	Choline salts	emulsifier	
E1100	Amylase	stabiliser , flavour enhancer	
E1101	Proteases ((i) Protease , (ii) Papain , (iii) Bromelain , (iv) Ficin)	stabiliser , flavour enhancer	
E1102	Glucose oxidase	antioxidant	
E1103	Invertase	stabiliser	Approved in the EU. ^[20]
E1104	Lipases		
E1105	Lysozyme	preservative	
E1200	Polydextrose	stabiliser , thickening agent ,	Approved in the EU. ^[18]

Code	Name(s)	Purpose	Status
		humectant, carrier	
E1201	Polyvinylpyrrolidone	stabiliser	Approved in the EU. ^[18]
E1202	Polyvinylpolypyrrolidone (carrier)	stabiliser	Approved in the EU. ^[18]
E1203	Polyvinyl alcohol		Approved in 2010 ^[21]
E1204	Pullulan		Approved in the EU. ^[18]
E1400	Dextrin (Dextrins, roasted starch white and yellow) (stabiliser)	thickening agent	
E1401	Modified starch ((Acid-treated starch) stabiliser)	thickening agent	
E1402	Alkaline modified starch (stabiliser)	thickening agent	
E1403	Bleached starch (stabiliser)	thickening agent	
E1404	Oxidized starch (emulsifier)	thickening agent	Approved in the EU. ^[18]
E1405	Enzyme treated starch		
E1410	Monostarch phosphate (stabiliser)	thickening agent	Approved in the EU. ^[18]
E1411	Distarch glycerol (thickening agent)	emulsifier	
E1412	Distarch phosphate esterified with sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorus oxychloride (stabiliser)	thickening agent	Approved in the EU. ^[18]
E1413	Phosphated distarch phosphate (stabiliser)	thickening agent	Approved in the EU. ^[18]
E1414	Acetylated distarch phosphate (emulsifier)	thickening agent	Approved in the EU. ^[18]
E1420	Starch acetate esterified with acetic anhydride (stabiliser)	thickening agent	Approved in the EU. ^[18]
E1421	Starch acetate esterified with vinyl acetate (stabiliser)	thickening agent	
E1422	Acetylated distarch adipate (stabiliser)	thickening agent	Approved in the EU. ^[18]
E1423	Acetylated distarch glycerol	thickening agent	
E1430	Distarch glycerine (stabiliser)	thickening agent	
E1440	Hydroxy propyl starch (emulsifier)	thickening agent	Approved in the EU. ^[18]
E1441	Hydroxy propyl distarch glycerine (stabiliser)	thickening agent	
E1442	Hydroxy propyl distarch phosphate (stabiliser)	thickening agent	Approved in the EU. ^[18]
E1443	Hydroxy propyl distarch glycerol		

Code	Name(s)	Purpose	Status
E1450	Starch sodium octenyl succinate (emulsifier) (stabiliser)	thickening agent	Approved in the EU. ^[18]
E1451	Acetylated oxidised starch (emulsifier)	thickening agent	Approved in the EU. ^[18]
E1452	Starch aluminium octenyl succinate		Approved in the EU. ^[18]
E1501	Benzylated hydrocarbons		
E1502	Butane-1, 3-diol		
E1503	Castor oil	resolving agent	
E1504	Ethyl acetate	flavour solvent	
E1505	Triethyl citrate	foam stabiliser	Approved in the EU. ^[18]
E1510	Ethanol		
E1516	Glyceryl monoacetate	flavour solvent	
E1517	Glyceryl diacetate or diacetin	flavour solvent	
E1518	Glyceryl triacetate or triacetin	humectant	Approved in the EU. ^[18]
E1519	Benzyl alcohol		
E1520	Propylene glycol	humectant	Approved in the EU. ^[18]
E1521	Polyethylene glycol 8000 ^[24]		Approved in 2010 ^[21]
E1525	Hydroxyethyl cellulose	thickening agent	

See also

- List of food additives
- List of food additives, Codex Alimentarius

Notes

1. [Jump up](#) ^ ["Food labels"](#). *Live Well*. NHS Choices. Retrieved 26 December 2012.
2. [Jump up](#) ^ ["FAQ - What does the E stand for in the food additives known as E numbers"](#). EUFIC. Retrieved 3 February 2013.
3. [Jump up](#) ^ [European Directive 95/2/EC on food additives other than colours and sweeteners](#)
4. [Jump up](#) ^ [Food Additives and Ingredients Association](#), no date, *Frequently Asked Questions*, accessed 6 March 2010
5. [Jump up](#) ^ [Food Additives in the European Union](#)
6. [Jump up](#) ^ [Codex Alimentarius](#). ["Class Names and the International Numbering System for Food Additives \(Ref: CAC/GL #36 publ. 1989, revised 2009, amended 2011\)"](#). Retrieved 15 December 2011.
7. [Jump up](#) ^ [Food Standards Australia New Zealand](#), website
8. [Jump up](#) ^ See also ["Food Additives"](#), Food and Drug Administration website
9. ^ [Jump up to: a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z aa ab ac ad ae af ag ah ai aj ak al am an ao ap aq ar as at au av aw ax ay az ba bb bc bd be bf bg bh bi bj bk bl bm bn bo bp bq br bs bt bu bv bw bx by Current EU approved additives and their E Numbers](#), [Food Standards Agency](#), 26 November 2010

10. ^ [Jump up to: a b c d e f g h i i k l m n o p q r s t u v w Summary of Color Additives for Use in United States in Foods, Drugs, Cosmetics, and Medical Devices, United States Food and Drug Administration](#)
11. [Jump up ^ Additives, Food Standards Australia New Zealand](#)
12. [Jump up ^ "Food additives". CBC News. 29 September 2008. Archived from the original on 2013-09-09.](#)
13. [Jump up ^ 21 C.F.R. 74.302](#)
14. [Jump up ^ 21 C.F.R. 81.10](#)
15. [Jump up ^ 21 C.F.R. 81.30](#)
16. [Jump up ^ 21 C.F.R. 82.304](#)
17. [Jump up ^ \[1\]](#)
18. ^ [Jump up to: a b c d e f g h i i k l m n o p q r s t u v w x y z aa ab ac ad ae af ag ah ai aj ak al am an ao ap aa ar as at au av aw ax ay az ba bb bc bd be bf bg bh bi bj bk bl bm bn bo bp ba br bs bt bu bv bw bx by bz ca ch cc cd ce cf cg ch ci cj ck cl cm cn co cp ca cr cs ct cu cv cw cx cy cz da db dc dd de df dg dh di dj dk dl dm dn do dp da dr ds dt du dv dw dx dy dz ea eb ec ed ee ef eg eh ei ej ek el em en \[Current EU approved additives and their E Numbers, Food Standards Agency\]\(#\), 26 November 2010](#)
19. ^ [Jump up to: a b c d e f g h i i k l m n o p q \[Current EU approved additives and their E Numbers, Food Standards Agency\]\(#\), 26 November 2010](#)
20. ^ [Jump up to: a b c d e f g h i i k l m n o p q r s t u v w x y z aa ab ac ad ae af ag ah ai aj ak al am an ao ap aa ar as at au av aw ax ay az ba bb bc bd be bf bg bh bi \[Current EU approved additives and their E Numbers, Food Standards Agency\]\(#\), 26 November 2010](#)
21. ^ [Jump up to: a b c d e \[New additives approved for use, Food Standards Agency\]\(#\), Friday 26 November 2010](#)
22. ^ [Jump up to: a b c d e f g h i i k l m n o \[Current EU approved additives and their E Numbers, Food Standards Agency\]\(#\), 26 November 2010](#)
23. [Jump up ^ Stevia EU approval](#)
24. [Jump up ^ New Zealand Food Safety Authority. "Identifying Food Additives". Retrieved 16 January 2010.](#)

External links

- Codex Alimentarius, the international foods standards, established by the Food and Agriculture Organization (FAO) and the World Health Organization (WHO) in 1963
 - See also their document "Class Names and the International Numbering System for Food Additives" (Ref: CAC/GL #36 publ. 1989, revised 2009, amended 2011)
- Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) publications at the World Health Organization (WHO)
- Food Additive Index, JECFA, Food and Agriculture Organization (FAO)
- E-codes and ingredients search engine with details/suggestions for Muslims
- Current EU approved additives and their E Numbers
- Food Additives in the European Union
- Food Additives, Food Safety, website of the European Union. Includes (a) Lists of authorised food additives (b) Food additives database