

Empresas

“Si no se adoptan medidas clave como la reducción de impuestos, no saldremos de la crisis en poco tiempo”

Jueves 12, **Manuel Madruca**
SECRETARIO GENERAL DE FEDETO

PRECIO ESTOS PRODUCTOS SE VENDEN MÁS CAROS PORQUE SE ENCARECEN LOS COSTES DE PRODUCCIÓN

Castilla-La Mancha, pionera en elaborar alimentos Kosher

En la Región se produce aceite y vino que se utilizan para la exportación a Estados Unidos y otros países de Europa como Israel

Laura Caballero
C-LM

La Región siempre ha destacado por su tejido empresarial formado por pequeñas y medianas empresas, pero muchas de estas han tenido una proyección nacional e internacional sobresaliente. Este es el caso de algunas empresas que se han dedicado a la elaboración de productos con la certificación de calidad Kosher, un sello que garantiza que el producto se ha transformado de acuerdo con las normas religiosas y culturales de la comunidad judía, y contando con la supervisión de un Rabino en todo el proceso de producción.

Así, en Castilla-La Mancha se ha producido aceite y vino siguiendo las normas establecidas por la certificación desde hace varios años. Juan Carlos Rubio, director General de la empresa Aceites Toledo, ha explicado que poseen esta certificación desde el año 1983, “año en el que se comenzó a utilizar para exportar sus productos a EEUU y a países europeos”.

Lo mismo ocurre con el vino que se fabrica en las instalaciones conquenses de Bodegas Illana, socio de ELVIwines. Desde 2003 comenzaron a fabricar este tipo de bebida para suministrar a los países consumidores de Kosher y dar a conocer este producto al resto de países.

Producción

El 90% de la producción de aceite y vino con certificación Kosher se destina a la exportación, ya que en España no existe un gran mercado que sea consumidor de este tipo de productos. Así, Rubio ha declarado que las tiendas especializadas que comercializan este tipo de



El control durante el proceso de producción de estos alimentos es fundamental.

ESPAÑA

En el país no existe un mercado definido para los alimentos que cuentan con la calidad Kosher

CERTIFICACIONES

Existen varios tipos que se diferencian por el rigor aplicado en la elaboración del producto

productos suelen importar productos Kosher de otros países.

A pesar de este mercado existente basado en la exportación, Moisés Cohen, gerente de ELVIwines, ha matizado que en muchos países se consumen este tipo de productos sin saberlo, “ya que grandes multinacionales fabrican sus artículos de acuerdo con las normas de la certificación”.

Por otro lado, los profesionales del sector han recalado que este mercado tan específico no garantiza la supervivencia de la empresa, sino que la gestión de las mismas es la que determina la supervivencia de la compañía.

Precio

El precio de los productos que poseen este tipo de cer-

Requisito Kosher

Supervisar el proceso de elaboración



La supervisión de los productos Kosher se centra principalmente en dos puntos. Por un lado se deben aprobar todos los ingredientes que van a formar parte del producto alimenticio, un solo ingrediente no Kosher puede convertir en no apto a un complejo preparado alimen-

ticio. También el equipamiento empleado en la producción debe ser supervisado, pues el usado para elaborar comida no Kosher puede convertirse en no apto y requerir un proceso de limpieza específico dictaminado por el Rabino competente.

tifican suele ser más elevado, y es que el cuidado y las necesidades particulares de estos alimentos hacen que los costes de producción se encarezcan.

Tal y como han explicado los profesionales del sector el aumento del volumen de producción y la adopción de sistemas automatizados que se puedan aplicar al proceso productivo pueden hacer que se reduzcan los costes y se abarate el precio.

La certificación Kosher se obtiene anualmente y existen de varios tipos, dirigidos a los pescados, carnes, productos lácteos, bebidas etc.. Cada tipo de certificación refleja un nivel diferente de exigencia con la elaboración y van dirigidos a diferentes sectores de consumidores.