
Wat is koosjer?

Koosjer, of “kashroet” in het Hebreeuws, betekent dat Joodse regels op het gebied van voeding van toepassing zijn.

De letterlijke betekenis van koosjer is “proper” of “acceptabel”. Koosjer betekent dat een product onder supervisie staat van een rabbinale organisatie. Een koosjer product bevat dus ingrediënten die gecontroleerd en goedgekeurd zijn door een rabbijn of rabbinale instantie. Het koosjer certificaat wordt toegewezen aan een product zodra in het product zelf en in het productieproces geen gebruik wordt gemaakt van ‘ongeoorloofde’ ingrediënten. Voor meer informatie, [zie hier](#). In de regel is het relatief moeilijk een koosjer certificaat te bemachtigen voor vleesproducten vanwege de rituele slacht en producten waar zegeningen over worden uitgesproken (o.a. wijn). Het is relatief makkelijk om een koosjer certificaat te bemachtigen voor vegetarische/plantaardige producten (chocolade, bier, groenten- of fruitproducten). Onbewerkte groenten en fruit zijn per definitie koosjer.

Het kantoor van het opperrabbinat in Israël verzorgt wat bekend staat als rabbinaattoezicht voor voedselproducten die in Israël worden geproduceerd. Het vertrouwt ook op kosher-certificering die in het buitenland wordt verleend, meestal afhankelijk van welk toezicht dat is (maar niet altijd). Maar aangezien het kantoor van het opperrabbinat soms als te soepel wordt beschouwd, zijn er alternatieven. Badatz of Mehadrin is een algemene term die verwijst naar “verbeterd” of “strikter” koosjer toezicht. Meer informatie kunt u [hier](#) vinden.

Er is geen universele standaard van koosjer certificering en dit zal dus afhankelijk van de doelgroep bepaald moeten worden. Er zijn veel verschillende normen op het gebied van koosjer met betrekking tot het vermijden van insecten in groenten en granen, het beheer en gedrag van de eigenaren van (losstaande ingrediënten) het product ten opzichte van de joodse sabbat, de religieuze regels over grondbeheer, etc. etc. Het is belangrijk toe te voegen dat een groeiend aantal Israëliische bedrijven uitsluitend producten die strengere koosjer certificering hebben importeren (of produceren).

Waarom koosjer certificering?

Als het gaat om het importeren van voeding en dranken naar Israël zal koosjer certificering overwogen dienen te worden.

In principe mogen niet-koosjere producten geïmporteerd worden maar zijn er vrij weinig verkooppunten voor. Een uitzondering hierop is de import van niet-koosjer rundvlees, kalkoenvlees, gevogelte en varkensvlees, dit is sinds december 1994 verboden.

Als men het geheel van de Israëliische consumenten wil bereiken wordt koosjer certificering echter zeker aangeraden. Zonder koosjer certificering zullen veel importeurs niet bereid zijn het product op de markt te brengen. Ondanks het feit dat er tal van speciaalzaken en restaurants zijn die producten zonder koosjer

certificering verkopen, bieden de meeste supermarktketens en vrijwel alle hotels in Israël alleen producten aan die dit certificaat wel hebben.

Niet alleen in Israël is er een grote vraag naar producten met koosjer certificering, ook in Noord-Amerika is er een grote behoefte aan koosjere voeding.¹ De koosjere markt kent de afgelopen jaren een gestage jaarlijkse groei van 10% tot 15%. Het koosjer certificaat is een nieuwe manier van marketing geworden en een product met koosjer certificering gaat, zeker in de Verenigde Staten, vaker (20% meer) over de toonbank dan de soortgenoot zonder certificaat. Bovendien geeft niet alleen de Joodse gemeenschap, maar ook gemeenschappen met Islamitische overtuigingen, vegetariërs en veganisten de voorkeur aan producten met koosjer certificaat, temeer vanwege de continue controle op ingrediënten. In Amerika wordt er jaarlijks een beurs georganiseerd voor koosjere producten, [Kosherfest](#).

Wat is de procedure voor koosjer certificering?

Allereerst dient men contact op te nemen met een rabbinaat. Dan volgt er een applicatieprocedure en een bezoek van de rabbinale instelling. De rabbijnen zullen tijdens deze procedure de ingrediënten en het productieproces onder de loep nemen en controleren op 'ongeeoorloofde' ingrediënten. Dit proces hoeft niet lang in beslag te nemen (1-3 weken), maar de gemiddelde tijd voor de procedure is 1-2 maanden.

Het proces van het verkrijgen van een koosjer certificaat kost geld en het gaat bovendien vaak gepaard met het aanpassen van een of meer grondstoffen, ingrediënten of productieprocessen. Daarnaast moet het certificaat na een bepaalde tijd verlengd worden en zal men opnieuw een aanvraag moeten doen wanneer er veranderingen zijn aangebracht in het productieproces.

Het resultaat is een certificaat dat in de winkel of fabriek opgehangen kan worden, alsook een etiket dat op het product aangebracht kan worden. Op dit etiket van het product dient de naam en locaties van de organisatie die het certificaat heeft afgegeven te staan.

Sommige producten worden speciaal geconsumeerd tijdens bepaalde joodse feestdagen. Afhankelijk van de aard van het product en autoriteit, is het raadzaam om de volgende woorden toe te voegen aan het etiket van het product: "kosher", "meat" "dairy" or Passover"², "donations and tithes have been set aside", "not from the Sabbatical year", etc.

¹ De redenen dat Amerikanen (niet alleen de Joodse gemeenschap in de VS) koosjere producten kopen:

55% - gezondheid en veiligheid

38% - vegetariërs

16% - eten halal

35% - smaak of geur

16% - richtlijnen waarmee ze zijn geproduceerd

8% - goede producten

8% - eten alleen koosjere producten

8% - op zoek naar vegetarische producten, zowel voor religieuze of dieet redenen

² Let op dat producten die tijdens het Joodse Pasen geconsumeerd dienen te worden er een extra regels gelden voor het behalen van het certificaat.

Wat zijn de kosten van de procedure voor koosjer certificering?

Het is onmogelijk om vooraf de kosten van een koosjer certificaat en toezicht te bepalen. Deze kunnen variëren, afhankelijk van de bestanddelen van het product en het productieproces, evenals van het niveau van het vereiste certificaat. Meestal geldt, des te strenger het niveau, des te duurder het behalen van het certificaat. In Israël is veelal het "basis" koosjer certificaat voldoende.

In tegenstelling tot andere soortencertificering, spelen hoeveelheden, gewicht, verkoopprijzen of grootte van het bedrijf geen rol in het opstellen van de offerte.

Meer informatie

Meer informatie over koosjer certificering is te vinden op de websites van:

1. [Shomre Hadas](#) (Antwerpen)
2. [Hager Kashrus Committee](#) (Den Haag)
3. [Maayan Hay](#) (Brussel)
4. [European Kosher Organization](#)
5. [OK Kosher](#) (New York)