Élelmiszeripari kézikönyv 12.

A KÓSERSÁG ELŐÍRÁSAI

Agrárminisztérium

NAK Nemzeti Agrárgazdasági Kamara

2021

Élelmiszeripari kézikönyv 12.

A KÓSERSÁG ELŐÍRÁSAI

2021.

Tartalom

Előszó 4
1. Történeti áttekintés – a kósersag eredete 7
2. A kósersag alapjai 9
3. A kóser minősítéshez kapcsolódó előírások 13
3.1 Kósersagot felügyelő rabbinátusok 13
3.2 Rituális felügyelők szükségessége 14
3.3 Nem-kóser élelmiszerekkel foglalkozó üzemek kósersága 15
3.4 Új, még nem működő üzem 16
3.5 Vágóhidakra vonatkozó speciális előírások 16
3.6 Nem állati eredetű termékekre vonatkozó előírások 18
3.7 Alapanyagok 18
4. A kósersag főbb területei 21
4.1 Húst és tejet tartalmazó ételek különválasztása 21
4.2 Állati eredetű élelmiszerek 22
4.2.1 Kóser állatok 22
4.2.2 Az állatok levágása 24
4.2.3 Ellenőrzés 25
4.2.4 A vér fogyasztásának tilalma 25
4.2.5 Tisztítás és az emlősök hátsó része 26
4.2.6 Tej, tejtermékek és tejszármazékot tartalmazó ételek 27
4.2.7 Tojást tartalmazó ételek....27
4.3 Párve, azaz semleges ételek 28
4.3.1 Bor és szőlőszármazékokkal kapcsolatos ételek 28
4.3.2 Zöldségek és gyümölcsök tisztasága 28
4.4 Kósersági felügyelő közreműködésével főtt vagy sült élelmiszerek 29
4.5 Csomagolás és tárolás 29
5. Nemzetközi kitekintés és akkreditáció 31
5.1 Miként segít egy kóser-tanúsítvány az új piacok felkutatásában? 31
5.2 Hogy tudja segíteni a tanúsító hely a cégeket az új piacok meghódításában?.32
5.3 Milyen előnyökkel jár a kóser tanúsítvány egy cég számára? 33
5.4 A kósersági igazolás megszerzése 33
5.4.1 A kóser minősítés fajtái 33
5.4.2 Az igazolás megszerzésének lépései 34
Kósersághoz kapcsolódó kifejezések 37
Szerzők 41

ELŐSZÓ

Jelen kiadvány célja, hogy gyakorlati szemszögből ismertessük, milyen előnyökkel szolgál a kóser minősítés megszerzése egy élelmiszeripari üzem számára. E kötet lapjain nem célunk a különböző előírások bonyolult részleteit, vagy az előírások mögött meghúzódó magyarázatokat taglalni, hiszen e kérdéseknek több kötetnyi szakirodalma létezik, már magyar nyelven is, illetve, mert egy-egy kérdés konkrét üzemre vonatkozó praktikus megítélése az üzem által választott kóser minősítést adó rabbinátus feladata. A kósersági szabályozások szerteágazó, sokrétű, de logikus rendszerének e kiadványban csak az alapjait van módunk bemutatni. Ez, bár vallási előírások struktúrája, mely alapja az Istenbe és az isteni kinyilatkoztatásba vetett hit, a test és lélek egészségének szolgálatában áll.

A kósersági az egyik alappillére az autentikus, hagyományhű zsidó életnek, de számos más ilyen pillérrel is találkozhat az, aki kóser minősítést szerez. Így például a napi háromszori imával vagy a sábeszi munkatilalommal, ami péntek estétől szombat estig tart – ez idő alatt, bármilyen helyzet is merül fel, a rabbik nem elérhetőek se telefonon se emailen.

A Tóra számos további előírással szolgál a zsidók számára, hogy evilági létük célját teljesíteni tudják. Az egész emberiség, Noé valamennyi gyermeke számára pedig hét előírás adatott, aminek a betartásával minden ember hozzájárul a világ jobbá tételéhez:

1. Bálványimádás tilalma: Ne imádj bálványokat és hamis példaképeket!
2. Az istenkáromlás tilalma: Ne káromold a Teremtő nevét!
3. Az emberi élet kioltásának tilalma: Ne kövess el gyilkosságot vagy öngyilkosságot!
4. A lopás tilalma: Ne tulajdonítsd el azt, ami nem a tiéd!
5. A tiltott nemi kapcsolatok tilalma: Ne kövess el házasságtörést, vérfertőzést!
6. Az állatkínzás tilalma: Ne egyél élő állat húsából és ne okozz oktalan fájdalmat állatoknak!
7. Bírósági rendszer felállításának kötelezettsége: Biztosíts igazságszolgáltatást és rendvédelmet!

Bízunk benne, hogy kiadványunkkal hozzájárulunk a kóser termékek magyar élelmiszeriparban történő elterjedéséhez és ezáltal üzemük sikeréhez!

Az EMIH Egységes Magyarországi Izraelita Hitközség szerkesztősége

ELŐSZÓ

Élelmiszeripari kiadványsorozatunk ezen kötete a kóser tanúsítású termék-előállítás és -értékesítés gyakorlatias bemutatására fókuszál. A mai, rendkívül kiélezett piaci helyzetben ezen előírások ismerete, a kóser minősítésű termékek gyártásának képessége ugyanis komoly versenyelőnyt jelenthet az élelmiszeripari vállalkozások számára.

A kiadvánnyal célunk az ehhez szükséges alapvető tudás, a kóser termékek előállításához, minősítéséhez, és a hozzájuk kötődő exporttevékenységhez szükséges ismeretanyag átadása. Mindez olyan formában, hogy közvetlenül felhasználható legyen a vállalkozások mindennapi tevékenysége során, illetve egy olyan piaci szegmensbe adva betekintést, amellyel lehetőségeiket bővíthetik.

A kiadványban az általános kóser előírásokról, azok történetéről, a nemzetközi tanúsítási rendszerekről, az állategészségügyi és állatvédelmi vonatkozásokról, egyéb speciális követelményekről is tájékoztatást adunk. Elsősorban gyakorlati bemutatást nyújtunk azon élelmiszeripari cégek részére, akik érdeklődnek a rituális előírásoknak megfelelő termékek előállítása iránt, valamint olyan exportképes vállalkozások részére, amelyek a kóser előírások betartását megkövetelő célpiacok vagy célpiaci szegmensek irányában szeretnék bővíteni tevékenységüket.

Reméljük, hasznosnak találja összefoglalónkat.

1. Történeti áttekintés – a kósérság eredete

A kósérság (héber eredetű szó, szó szerinti fordításban magyarul *megfelelő*) a zsidó vallás élelmiszerekhez kapcsolódó törvényeinek összefoglaló neve, bár a kóser szót szokták használni más összefüggésben is „megfelelő" jelentéssel. A kósérság szabályai a Bibliából (3Móz 11. fejezet és 5Móz 17. fejezet) erednek, azok részletei azonban a hozzá kapcsolódó magyarázatokban, a Misnában és a Talmudban kerültek lefektetésre, majd később a szabályok különböző középkori törvénykönyvekben kategorizálták és foglalták rendszerbe. A kósérság története tehát a legkorábbi időkig nyúlik vissza és egyidős a zsidósággal, ennek megfelelően eredete mintegy 3300 éves, betartására a vallási hagyományokat szigorúan őrző zsidók nagy hangsúlyt fektettek az idők folyamán és fektetnek ma is. A különböző korokban felmerülő olyan kérdéseket, melyekkel a korábbi rabbinikus irodalom nem foglalkozott, az adott korszak vezető rabbinikus szakértői igyekeznek a zsidó vallásjog keretrendszerében értelmezni. Természetesen a modern világ az élelmiszeripar fejlődésével számos olyan esetet eredményezett, mely arra kényszerítette a mai kor vallási szaktekintélyeit, hogy ősi válaszokat találjanak modern kérdésekre.

2. A kósérság alapjai

A kósérság szabályai a fogyasztott élelmiszereket és az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő, de a tényleges fogyasztást csak áttételesen befolyásoló termékeket érintik. A kósérság szabályai rendkívül szigorúak, és a legapróbb részletekig meghatározzák egy élelmiszer előállításának illetve elkészítésének folyamatát. A kósérsági bizonylatot kibocsátó szervezetek (rabbinátusok) feladata, hogy **auditálható, nyomonkövethető folyamatokat alakítsanak ki, melyek kizárják a tévedés lehetőségét is**, elkerülve hogy valójában nem-kóser terméket kísérjen az ő kósérsági bizonylatuk.

A kósérság alapvetően három élelmiszer-kategóriát ismer. Alapelve a húst és tejet tartalmazó ételek különválasztása:

a. Hús és hússzármazékokat tartalmazó vagy azokkal kapcsolatba került élelmiszerek
b. Tej és tejszármazékokat tartalmazó vagy azokkal kapcsolatba került élelmiszerek
c. Párve, azaz semleges élelmiszerek, melyek se hússzármazékot, sem pedig tejszármazékot nem tartalmaznak

Ezen felül a kósérság egyéb élelmiszerkategóriákat is érint, illetve egyéb élelmiszerkészítési folyamatokat is szabályoz. Ilyenek például:

d. Bor és szőlő származékokkal kapcsolatos élelmiszerek
e. Tojást tartalmazó élelmiszerek
f. Zöldségek és gyümölcsök tisztasága
g. Rituális felügyelő közreműködésével főtt vagy sült élelmiszerek fontossága

Kósernek azt az élelmiszert nevezzük, mely a maga kategóriájában megfelel a szigorú vallási előírásoknak, ezért (ortodox) zsidók számára is engedélyezett a fogyasztása.

Peszáh – a „zsidó húsvéttal" kapcsolatos étkezési előírásokról

Élelmiszeripari üzemek számára további lehetőséget és egyben kihívást jelent egy közel tíz napos időszak, a *peszáh* (angolul Passover, angol fonetikus átírással pesach), azaz a „zsidó húsvét" időszaka.

Alapvetően ha egy élelmiszer kóser, úgy a kóser diétát tartók számára bármikor fogyasztható. Peszáh idején az általánosnál szigorúbb szabályok érvényesek, ezért az általános kósersági bizonylat nem terjed ki erre az időre. Ezen időszak alatt minden kovászos élelmiszer fogyasztása tilos. Ebben az értelemben kovászosnak azt az élelmiszert nevezzük, mely gabonát tartalmaz. Peszáh ideje alatt a hagyományőrző zsidók kenyér helyett ún. maceszt (pászka) fogyasztanak, mely ugyan lisztet tartalmaz, szigorú, speciális eljárással készül, és így megengedett. A gabonatermékek mellett számos hüvelyes növényre is vonatkoznak korlátozások ebben az időszakban. Élelmiszerrel érintkező csomagolóanyagon (pl. fólián) is gyakran található keményítő, ami számos esetben tiltott gabonából készül. Peszáhi kóser termék esetében ez sem használható.

Amennyiben egy termék összetevői között egyáltalán nincs a tiltott termékekből, akkor felmerülhet az igény, hogy Peszáhra is érvényes kósersági bizonylatot kapjon.

3. A kóser minősítéshez kapcsolódó előírások

3.1 Kóserságot felügyelő rabbinátusok

A többi minőségbiztosítási rendszerhez hasonlóan, a kóser felügyeletet is különböző színvonalú és eltérő elfogadottságú szervezetek, rabbinátusok nyújtják, változó költségek mellett. Az egyes rabbinátusok élelmiszergyártás irányába támasztott elvárásai eltérhetnek, hiszen a kóserságban különböző szintek különböztethetők meg, annak ellenére, hogy az alapvetésekben mindenki hasonló álláspontón van.

A kósersági felügyeletet is a felvevőpiac igényeihez szükséges igazítani. Végfelhasználóhoz kerülő késztermék esetén a kereskedővel javasolt egyeztetni, míg továbbfelhasználásra kerülő termék esetén a megrendelővel, illetve az ő kósersági felügyeletével, hogy számára is megfelelő színvonalú kóser termék kerülhessen előállításra.

Néhány példa a különböző kóserséggal foglalkozó rabbinátusok szigorúságának eltérésében:

1. tejipari cégeknél egyes rabbinátusok kizárólag általuk delegált ellenőrük által felügyelt fejésből származó tejjel foglalkoznak, míg más rabbinátusok megfelelőnek tartják az állami szabályozás által garantáltan kóser állattól (szarvasmarha, juh, kecske) származó tejet, és nem kívánják meg az ellenőrük jelenlétét is. Megint más rabbinátusok mindkét típusú élelmiszerrel foglalkoznak, azonban az élelmiszer csomagolásán feltüntetik a különbséget a két kósersági szint közt.

2. A követelmények bizonyos esetekben eltérhetnek egyes alapanyagok kérdésében, miszerint azoknak rendelkezniük kell-e külön kósersági igazolással. Vannak rabbinátusok, amik elfogadják külön bizonylat nélkül is például a citromsavat vagy más hasonló segédanyagot, amit bármerre a világon hasonló, kósersági szempontjából elfogadható módon állítanak elő. Míg más, szigorúbb rabbinátusok ehhez is megkövetelik a kóser bizonylatot.

3. Hasonlóan eltérhetnek az elvárások a kóserizálási folyamat részletei tekintetében, például elengedhetetlen-e a 100°C-os hőmérsékleten forrásban lévő víz a kóserizáláshoz, vagy elfogadható-e ennél alacsonyabb hőmérsékletű víz.

Kósersági felügyelők munka közben

3.2 Rituális felügyelők szükségessége

A rituális felügyelő, azaz héber szóval a *mesgiách* olyan szakember, aki az élelmiszer gyártásának, előállításának vagy elkészítésének folyamatait auditálja kósersági szempontból. A kóserságot igazoló rabbinátusok attól függően határozzák meg a szükséges ellenőrök számát illetve azt, hogy a gyártási folyamat egésze során vagy csak időszakosan kell-e megjelenniük, hogy milyen típusú élelmiszerről van szó. Minden olyan élelmiszer esetén, mely hússal vagy hússzármazékkal kapcsolatos, jellemzően a rabbinátusok megkívánják a folyamatos és állandó ellenőrzést. Azonban a legtöbb növényi alapú élelmiszer – különösen melyeknek előállítása zárt folyamati láncban történik – általában mindössze időszakos (például havi vagy negyedéves) auditot igényel.

A mesgiáchnak jól kell ismernie a gyártási folyamatot, az alapanyagok beszerzésétől a csomagolásig és a tárolásig bezárólag, hiszen bármelyik fázis során előfordulhatnak kósersági szempontjából kényes kérdések. Mielőtt egy üzem kóser minősítést kaphat, a rabbinátus képviselőjének ezeket a folyamatokat részletesen be kell mutatni.

Általános szabály azonban minden rabbinátus esetén, hogy megkívánják: az üzemet bármikor – különösebb értesítés nélkül – auditálhassák, ez biztonságot ad számukra akkor is, ha a termék gyártásának sajátosságai miatt nem elvárt a folyamatos és állandó felügyelet. Bizonyos esetekben a rabbinátusok megkövetelhetik az üzem bekamerázását, illetve a kameralánchoz hozzáférést.

3.3 Nem-kóser élelmiszerekkel foglalkozó üzemek kósersága

Attól függően, hogy milyen élelmiszerről van szó, az üzemek döntő többsége alkalmas arra, hogy legalább időszakosan „átálljon" a kóser gyártásra. Ehhez jellemzően elegendő, hogy esetlegesen problémás alapanyagokat más, kósersági szempontból megfelelő alapanyaggal helyettesítsenek. Gyakori követelmény ezen felül, hogy az átállást egy gondos tisztítási folyamat és egy rövid időre tartó leállás előzze meg. A tisztítás során a használt gépeket és eszközöket először gondosan áttisztítják és esetenként forróvíz vagy hő használatával „kóserizálják". Az átálláshoz szükséges intézkedésekről illetve a tisztítási folyamat mikéntjéről mindig a felügyeletet végző rabbinátus jogosult dönteni.

3.4 Új, még nem működő üzem

Amennyiben egy élelmiszergyártó üzemben vagy egységben még nem történt semmilyen termékgyártás, úgy az üzem tökéletesen alkalmas kóser élelmiszerek előállítására is. Ilyen esetben a kósersági felügyeletet biztosító rabbinátus döntése, hogy kéri-e az üzem gépeinek és eszközeinek megtisztítását vagy sem. Általánosságban kijelenthető, hogy egy üzem tervezésénél illetve kivitelezésénél nincs különösebb jelentősége annak, hogy kóser vagy nem-kóser termékeket fog-e gyártani. Erre egyedüli kivétel a vágóhíd illetve a húsfeldolgozással foglalkozó üzemek, amelyekben – amennyiben erre lehetőség van – már az egység tervezésekor szerencsés, ha a kósersági előírásainak megfelelően kerül kialakításra az üzem, a felügyeletet biztosító rabbinátussal szoros együttműködésben.

3.5 Vágóhidakra vonatkozó speciális előírások

Tekintettel arra, hogy a hústermékek a kósersági szabályok legbonyolultabbjai közé tartoznak, a vágóhidak illetve a hústartalmú termékekkel foglalkozó üzemek különleges odafigyelést és szigorú felügyeletet igényelnek a rabbinátusok részéről.

Vágóhídi kóser audit

Vágóhídi kóser audit

Alapvetően kijelenthető, hogy egy nem-kóser vágóhíd is alkalmas kóser vágás ellátására, ha az üzemet és az eszközöket a kóser vágás előtt alaposan megtisztítják és a kóser húst jól elkülönítve tárolják a nem-kósertől. Hasonló feltételek szükségesek a hústartalmú termékek feldolgozásával foglalkozó üzemek esetén is. Minden ilyen esetben a felügyeletet ellátó rabbinátus egyedileg dönt és rendelkezik a kóser gyártás előtt szükséges intézkedésekről. Az állatok leölése során való védelméről szóló 1099/2009/EK tanácsi rendelet 2013. január 1-jétől teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

A rendelet állatjóléti elvárásai:

- Az állatokat meg kell kímélni minden elkerülhető fájdalomtól, szorongástól vagy szenvedéstől
- A jogszabály előírja a vállalkozók számára, hogy az állatok vágását és a kapcsolódó műveleteket előre meg kell tervezni és a tervet ún. szabványműveleti előírások formájában kidolgozni
- Az állatokkal való bánásmód javítása érdekében a rendelet előírja, hogy a vágást és a kapcsolódó műveleteket csak megfelelő szakértelemmel és képesítési bizonyítvánnyal rendelkező személy végezheti. A képesítési bizonyítvány megszerzéséhez szükséges képzésekkel és vizsgáztatással kapcsolatos részleteket a magyar végrehajtási rendelet, a vágóállatok leölésének és levágásának állatvédelmi szabályairól szóló 140/2012. (XII. 22.) VM rendelet határozza meg.
- A vállalkozóknak állatjóléti felügyelőt kell kinevezniük a vágóhidakon, akiknek feladata a rendeletben foglalt szabályok betartásának biztosítása, feladatának elvégzéséről nyilvántartás vezetése. Az állatjóléti tisztviselőknek képesítési bizonyítvánnyal kell rendelkezniük.
- A vágóhidak működési szabályait – különös tekintettel az alkalmazható kezelési és féken tartási műveletek módjára – a vállalkozóknak megfelelő nyomonkövetési eljárásokat kell bevezetniük és végrehajtaniuk.

A 93/119/EK irányelv a kábítás tekintetében eltérést engedélyezett a vágóhidakon végzett vallási célú vágások esetében. A vállalkozónak külön kell kérelmeznie az egyes vallási előírások által megkövetelt különleges vágási módszer (esetünkben „kábítás nélküli rituális vágás”) engedélyezését. A módszerek megnevezésének szerepelnie kell a működési engedélyben.

Állati eredetű termékek esetén, akár hús-, akár tejtermékekről van szó, a kósersági szabályai kifejezetten ügyelnek arra, hogy az állatnak ne okozzanak a szükségesnél nagyobb szenvedést. A kóser vágás előírásainak egyik lényegi eleme ugyanis az, hogy – a precíziós vágással és az ahhoz használt különleges késsel – az állat ne érezzen fájdalmat.
A kóser vágáshoz szükséges élőállatok jellemzően az általánosan szerződött termelőktől származnak. Ugyanez vonatkozik a tejtartalmú termékek gyártásához szükséges tejbeszerzésre is.

3.6 Nem állati eredetű termékekre vonatkozó előírások

A nem állati eredetű, azaz sem húst, sem tejet nem tartalmazó élelmiszerekre, ennek megfelelően az ilyen élelmiszerek előállítására és feldolgozására vonatkozó előírások lényegesen könnyebben betarthatóak, ugyanakkor elővigyázatosságra itt is szükség van. Általánosságban elmondható, hogy az ilyen termékek előállításával foglalkozó üzem esetében, amennyiben a gyártási folyamat minden esetben megegyezik és a felhasznált alapanyagok állandóak, jellemzően elégséges a havi vagy negyedéves audit. Természetesen mindez amellett, hogy a kósersági felügyelőknek lehetősége van előzetes bejelentés nélkül is helyszíni ellenőrzést végezni. Minden ilyen esetről a felügyeletet végző rabbinátus dönt.

3.7 Alapanyagok

Kóser termék előállítása során csak elfogadott alapanyagokat és segédanyagokat szabad használni. Ezek alapvetően a következő csoportokra oszlanak:

a. Ellenőrzést nem igénylő, bármilyen forrásból beszerezhető anyagok (pl. víz, só, és bizonyos ásványi anyagok, bizonyos kemikáliák és gázok, feldolgozatlan növények stb.)
b. Előre jóváhagyott forrásból, további korlátozások nélkül beszerezhető anyagok (pl. bizonyos kemikáliák, ömlesztett folyadékok, amiknek a kósersági bizonylata kiterjed az adott üzemben készített valamennyi termékre)
c. Csak előre jóváhagyott forrásból, a szállítmányt kísérő kósersági igazolással felhasználható anyagok (ide tartoznak különösen az ömlesztetten, pl. tartálykocsival szállított alapanyagok, amiknek korlátozott kósersági bizonylata van)
d. Csak előre jóváhagyott forrásból, a csomagoláson feltüntetett kósersági jelzéssel felhasználható anyagok (ebbe a csoportba tartozik a legtöbb termék – különösen a számos összetevőből álló, vagy jelentős mértékben feldolgozott termékek)

A felügyeletet végző rabbinátusok minden termék engedélyezése során gondosan áttanulmányozzák – a gyártási folyamat mellett – a felhasznált alapanyagokat és azok alapján döntenek arról, hogy az adott termék lehet-e kóser vagy nem. Gyakran előfordul, hogy az alapanyagok jelentős része változtatás nélkül elfogadható és csak néhány esetében szükséges kósersági bizonylattal rendelkező beszállítóra váltani.

A gyártást végző üzemnek a kósersági engedély megszerzéséhez vállalnia kell, hogy csak a felügyeletet ellátó rabbinátus által is jóváhagyott alapanyagok kerülnek felhasználásra.

4. A kósersag főbb területei

A kóser élelmiszergyártás feltétele, hogy a felhasznált alapanyagok/összetevők valamint a gyártási folyamat során használt gépek és eszközök megfeleljenek a kósersági szabályoknak. Az élelmiszeriparban használt alapanyagok jelentős része nem problematikus kósersag szempontjából, hiszen összetevőit tekintve nem tartalmaz olyat, ami kósersági felügyeletet kíván (pl. a legtöbb zöldségfajta). Szintén fontos megemlíteni, hogy azon üzemek gépei és eszközei, melyek jelenleg még nem kóser élelmiszer előállításával foglalkoznak, viszonylag könnyen kóserolhatók, azaz alkalmassá tehetők a kóser gyártásra. (A kóserolás folyamatáról a 3.3 pontban részletesen beszélünk.)

4.1 Húst és tejet tartalmazó ételek különválasztása

A kósersag egyik alapja a húst, hússzármazékokat, illetve a tejet, tejszármazékokat tartalmazó ételek teljes különválasztása. E szabály a Bibliában kerül megemlítésre (2Móz 23:19, uo. 34:26, 5Móz 14:21), és szabályozza az ilyen típusú ételek szigorú elkülönítését azok feldolgozása, elkészítése és fogyasztása során is. A gyakorlatban ez azt jelenti, hogy a húst tartalmazó élelmiszereket és az azok feldolgozásához illetve elkészítéséhez használt eszközöket (akár ipari, akár háztartási) jól elkülönítve lehet csak használni, tárolni illetve tisztítani. **Az olyan élelmiszerek, melyek akár csak kicsiny százalékban tartalmaznak húst vagy hússzármazékot, minden esetben húsos élelmiszereknek számítanak, így azok keveredése tejtartalmú élelmiszerekkel szigorúan tilos.**

Ipari körülmények között ez azt is jelenti, hogy nem kerülhet feldolgozásra tej vagy tejtartalmú étel olyan üzemben, ahol hús vagy hússzármazék kerül feldolgozásra.

A kósersag szabályai az ilyen típusú ételek fogyasztását tiltják, ezért nem lehet kóser az olyan étel, melyben hús és tejszármazék együttesen megtalálható.

Szintén nem lehetséges az olyan eszközök, gépek, kések, kiegészítők használata például húsos élelmiszerek feldolgozásakor, melyek korábban tejes élelmiszerekkel kerültek kapcsolatba, ilyen esetben azokat szigorú – ún. kóserolási – eljárásnak kell alávetni (lásd a 3.3. pont alatt).

4.2 Állati eredetű élelmiszerek

A hús illetve hússzármazékot tartalmazó élelmiszerek rendelkeznek a leginkább összetett szabályokkal. Ezek az ételek a kóserság több területét is érintik, az állat fajtájától annak levágásán át a tisztítás és feldolgozás fázisáig.

4.2.1 Kóser állatok

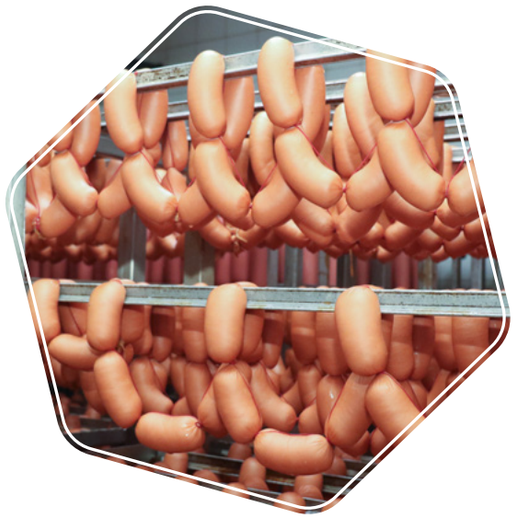
Kósernek, azaz rituálisan tiszta állatoknak nevezzük azokat az élőlényeket, melyeket a bibliai előírások fogyaszthatóvá tesznek a hagyományőrző zsidó fogyasztók számára. Alapvetően három kategóriát különítünk el:

a. **Emlősök** fogyasztása tekintetében a Biblia egyértelműen fogalmaz (3Móz 10:3): azokat az állatokat jelöli fogyaszthatónak, melyek páros ujjú (hasított) patával rendelkeznek és kérődznek. Ilyenek elsősorban a szarvasmarha, a kecske, a bárány, a szarvas és az őz. Az olyan állatok, melyek az említett jegyek csak egyikével rendelkeznek, rituális szempontból nem tiszták. Így a sertés – mely (a vallási szabályok szerint) ugyan hasított patával rendelkezik, de nem kérődzik – ugyanúgy nem kóser, mint a nyúl, mely (a vallási szabályok szerint) kérődzik, azonban nem rendelkezik hasított patával.[1]

b. **Szárnyasok** tekintetében a Biblia (3Móz 10:13-19) nem nevez meg az emlősökéhez hasonló ismérveket, mindössze felsorolja azt a több mint húsz szárnyast, melyek fogyasztása tilos. Így a felsorolásban nem szereplő szárnyasok fogyasztása elvileg engedélyezett. Azonban – főként mivel a bibliai megnevezések nem egyértelműen azonosíthatók az egyes madárfajokkal – a zsidó vallásjog hagyomány alapján engedélyezi a madarak fogyasztását. Olyan szárnyasok megengedettek, melyeket évszázadok vagy évezredek óta fogyasztunk. Ilyenek a csirke, a liba, a kacsa, a pulyka, a fácán, a fürj és egyes galambfajták, utóbbi azonban kényes mivolta miatt nem elterjedt.

c. **Halaknál** szintén egyértelmű jeleket határoz meg a Biblia (3Móz 10:9-10), melyek alapján fogyasztásuk engedélyezetté válik. Az a hal rituálisan tiszta, amely pikkelyekkel és oldalsó uszonnyal is rendelkezik; az emlősökhöz hasonlóan az állatnak mindkét „azonosító jellel" rendelkeznie kell. Fogyasztásra alkalmas fajták a teljesség igénye nélkül: ponty, csuka, fogas (süllő), hering, lazac, tonhal, makréla, pisztráng, sprotni, sügér, szardella, szardínia, tőkehal.

1 A vallási szabályok szerinti besorolások nem feltétlenül egyeznek a tudományos besorolással.



A Biblia tiltja a „tenger gyümölcseinek" nevezett állatok fogyasztását, így tisztátalan a kagyló, a tintahal, a rák, az osztriga, a csiga és minden más olyan vízi élőlény, mely nem felel meg a halak fent említett kósersági kritériumának.

Hasonlóan szigorú tiltás alá esnek a kétéltűek, a csúszómászók és a rovarok is.

Fontos megemlíteni, hogy egy étel kósersága csak akkor biztosított, ha az azt tartalmazó minden állati eredetű anyag megfelel a kósersági előírásainak (így például amennyiben az élelmiszer zselatint tartalmaz, tekintettel arra, hogy zselatin általában állati eredetű, annak szintén meg kell felelnie a kósersági szabályainak).

4.2.2 Az állatok levágása

Nem elég, hogy egy állat a megfelelő fajtához tartozzon, az étkezésre vonatkozó zsidó vallási törvények előírják az állat megfelelő levágását is. A vágást egy speciális, ezen a területen igen járatos, tanult ember, a *sochet* vagy *sakter* végezheti. Az eljárás során a sakter egy különlegesen éles kést használ (szárnyasoknál illetve a különböző méretű emlősöknél eltérő méretűt), melynek élességét naponta többször, adott idő illetve vágásszám után ellenőrzik és szükség esetén újra fenik.

A vágáskor – mely csak kábítás nélkül történhet – az állat nyakán ejtenek vágást ezzel az éles késsel, egyetlen oda-vissza mozdulattal. Ez a mozdulat a másodperc töredéke alatt elmetszi a gége- és tápcsövet, a bolygóidegeket, a nyaki verőeret és vénát, mely az állat számára azonnali és érezhető fájdalommal nem járó halált biztosít. Amennyiben a vágás nem ilyen mozdulattal történt, a vágás nem kóser, ami azt eredményezi, hogy az egyed húsa nem kóser. Ez a vágási módszer hozzájárul ahhoz, hogy az állatból a lehető legtöbb vér távozzon. A vér fogyasztásának tilalmáról részletesen a 4.2.4 pontban írunk.

Kóser vágást egyaránt végezhetnek általános vágásra használt, nem-kóser vágóhídon, illetve – olyan országokban vagy közösségekben, ahol a piac nagysága erre lehetőséget ad – kifejezetten kóser vágásra szakosodott vágóhidakon (részelteket lásd a 3.5. pont alatt).

Halakra nincs vágási szabály, így azokat bárki, bármilyen módon leölheti, kósersági szempontjából megfelelő, hiszen a vér fogyasztásának tilalma nem vonatkozik a halak vérére.

4.2.3 Ellenőrzés

Amennyiben a vágás megfelelő volt, az állatot szigorú vizsgálatnak vetik alá, melyben a leggyakoribb betegségeket ellenőrzik. A vizsgálat nem összetévesztendő az állategészségügyi vizsgálatokkal, ezt az inspekciót erre szakosodott szakemberek, ún. mesgiáchok (vallási felügyelők) végzik. Szarvasmarha illetve más emlős esetén csakúgy, mint a szárnyasoknál, többek között a tüdő épségét vizsgálják, hiszen a tüdő az egyik indikátora az állatot esetleg megtámadó betegségeknek. A tüdő átvizsgálása az emlősök esetében némileg hosszabb, a szárnyasok esetében rövidebb időt vesz igénybe, bár kétségtelenül meghosszabbítja az üzemi folyamatokat.

Attól függően, hogy a kósersági igazolását milyen rabbinátus végzi, előfordulhat szárnyasok esetén, hogy az átvizsgálást nem minden egyes állaton, hanem csak egy bizonyos mintán végzik (pl. minden 5. vagy 10. állat), és ha a minta 100 százalékban megfelelő, akkor eltekintenek a többi egyed vizsgálatától.

4.2.4 A vér fogyasztásának tilalma

Amennyiben a vágás illetve az átvizsgálás sikeres volt, az állatból eltávolítják az összes vért, hiszen a Biblia explicit tiltja a vér fogyasztását (3Móz 7:26). A kivéreztetés négy fázisban zajlik, melynek első lépése rögtön az állat levágása után megtörtént, hiszen a vér jelentős része ekkor az átvágott nyaki ütőéren keresztül távozott. A vér távozását a gravitáció is elősegíti azáltal, hogy a már leölt állatot fellógatják a vágás helyével lefelé. A tollazást/nyúzást, zsigerelést és az átvizsgálást követően a húst leöblítik, majd egy órán keresztül vízben áztatják. A húst ezután minden oldalról alaposan nagy szemű sóval besózzák, ami kiszívja a húsból a vért anélkül, hogy a hús túlságosan sóssá válna. A húst egy órán keresztül sóban tartják, majd egy óra elteltével fél órára ismét vízben áztatják, így azt megszabadítják minden vértől illetve a sótól is.

A nem-kóser vágásra szakosodott vágóhidakon az áztatást és a sózást nagy méretű műanyag kádakban, a kóser vágásra szakosodott vágóhidakon külön erre a célra készített csigás medencékben végzik.

A vér fogyasztásának tilalma nem vonatkozik a halak vérére, így azokat nem kell kisózni sem.

4.2.5 Tisztítás és az emlősök hátsó része

Kifejezetten az emlős állatokra vonatkozó előírás az áskenáz (európai) illetve nyugati zsidó közösségek számára, hogy az állat hátsó felét nem fogyasztják el. A szokás eredete több mint ezer évre nyúlik vissza, abból ered, hogy a Biblia zsidók számára tiltja az ún. szökőín fogyasztását (1Móz 32:33, 3Móz 7:23). Mivel ennek az ínnak az eltávolítása nagy szakértelmet kíván, az európai zsidók felhagytak az ín eltávolításával és lemondtak az emlősök (szarvasmarha, kecske, bárány) hátsó részének fogyasztásáról. A keleti országokban élő zsidók azonban a mai napig jól értenek a kérdéses ín eltávolításának fortélyához, így az ún. szefárdi (keleti) zsidók fogyasztják az emlősök hátsó részét is.

Amennyiben egy emlősöket feldolgozó vágóhíd kóser vágást végez áskenáz piac részére, gondoskodni kénytelen a hátsó (egyébként általában drágább) rész értékesítéséről a nemkóser piac számára.

4.2.6 Tej, tejtermékek és tejszármazékot tartalmazó ételek

A kóserság szabályrendszere alapján csak kóser állat tejének fogyasztása megengedett. Így kóser tej a leggyakrabban fogyasztott tehén- vagy kecsketej, azonban például a ló vagy a teve teje nem kóser, hiszen maga az állat sem az, amelyik a tejet adta.

Az ókor végén illetve a középkorban elterjedt volt, hogy a tehéntejet összekeverték illetve higították sertéstejjel, ennek megfelelően a zsidó vallásjog szerzői több olyan intézkedést is hoztak, melyekkel elkerülhető az ilyen tej fogyasztása. Így számos zsidó közösség tagjai csak olyan tejterméket fogyasztanak, melynek „előállítása" a tej fejésétől a feldolgozás végéig a rabbinátus képviselője által auditáltan történt (az ilyen tejterméket *cháláv jiszráel*nek nevezik).

Ezek a szigorítások számos zsidó közösségben annak ellenére napjainkig is fennmaradtak, hogy az ilyen esetek főként a nyugati világban szinte teljesen megszűntek, részben az általános gyakorlat, részben a szigorú állami előírások miatt. Más közösségek – köszönhetően a szigorú és jellemzően megbízható állami szabályozásnak és ellenőrzésnek – nem tartják szükségesnek a tejtermékek ezen mértékű rabbinátusi ellenőrzését (a kóser, de nem a fejéstől a feldolgozás végéig auditált tejterméket *cháláv sztám*nak nevezik).

Míg a nyers (vagy pasztőrözött) tej kósersága viszonylag egyszerű, a tejtermékek rituális tisztasága némileg bonyolultabb, hiszen fontos meggyőződni a különböző oltóanyagok vagy adalékok származásáról is. Természetesen minél bonyolultabb egy termék, a kóserság ellenőrzése is annál bonyolultabb.

4.2.7 Tojást tartalmazó ételek

A tojás párve termék, mégis vonatkoznak rá további előírások, mert állati eredetű. Miként a tejnél, a tojásnál is megfigyelhető az az általános szabály, hogy kóserság szempontjából valamennyi olyan szárnyas tojásának fogyasztása megengedett, mely madarak maguk is kóserek. Így többek között a tyúk-, a fürj-, a kacsa- vagy a libatojás fogyasztása megfelel a kóserség szabályainak.

A rituális tisztaság szempontjából azonban a vér fogyasztásának tilalma (3Móz 7:26) a tojás esetén is problémát jelenthet, így csak az olyan tojás fogyasztása megengedett, mely nem tartalmaz a tojás sárgájához tapadó vérpöttyöt. Háziasszonyoknál a tojások ellenőrzése egyenként, egy üvegpohárban történik, és a vérpöttyös tojást nem használják fel. Üzemi körülmények esetében van olyan kóserságot ellenőrző rabbinátus, amelyik megköveteli a tojások átvilágítását, és van, amelyik megengedi a tojások nagy mennyiségben használatát, tekintettel arra, hogy a tojások csak kis százalékában található vér. A gyakorlat azt mutatja, hogy van, ahol a fehér héjú tojásokban jelentősen kisebb arányban fordul elő vérpötty, mint a barnás héjú tojásokban, ezért ezeken a területeken kóser konyhákban, éttermekben és üzemekben igyekeznek fehér héjú tojásokkal dolgozni.

4.3 Párve, azaz semleges ételek

Minden olyan étel, mely nem tartalmaz semmilyen állati származékot, így tehát semmilyen húst vagy tejterméket még a legkisebb mértékben sem, *párve* ételnek nevezünk, és fogyasztása is megengedett akár hússal akár tejjel egyidejűleg.

Párve étel a víz, az ásványok (pl. só), minden zöldség, gyümölcs, gabona, de kósersági szempontból *párve* étel a tojás és a hal is annak dacára, hogy azok állati eredetűek.[2]

4.3.1 Bor és szőlőszármazékokkal kapcsolatos ételek

Annak dacára, hogy a zöldségek és a gyümölcsök mindegyikének fogyasztása megengedett, a szőlő és a szőlőből készült termékek elkészítésének szabályai eltérnek más gyümölcsökétől. Egy bibliai tiltás miatt csak olyan bor illetve szőlőlé kóser, melynek gyártásán a gyümölcs leszedését követően a rabbinátus képviselői dolgoztak. Ez a szigorú szabály egyaránt vonatkozik a bor mellett más, szőlőlé-tartalmú italokra, pezsgőkre és olyan gyümölcslékre is, melyek szőlőt tartalmaznak.

4.3.2 Zöldségek és gyümölcsök tisztasága

Minden gyümölcs és zöldség kóser, azonban a kósersági szabályai tiltják még a legkisebb méretű bogarak illetve rovarok fogyasztását is. Egyes gyümölcs- és zöldségfajták igen nehezen vagy egyáltalán nem szabadíthatók meg a különböző rovaroktól, illetve a rovarok által lerakott petéktől, lárváktól.

2 Ugyan a hal *párve*, halszármazék nem keverhető tej-, vagy hússzármazékkal.

Ilyen gyümölcs és zöldség – a teljesség igénye nélkül – a málna, az eper, az ananász, a brokkoli, a karfiol, valamint a különböző saláta- és káposztafélék, de más zöldségek és gyümölcsök feldolgozása is nagy elővigyázatosságot igényel.

Ipari körülmények közötti felhasználásban a gyümölcsök és zöldségek többségét nem zárják ki a kósersággal foglalkozó rabbinátusok, azonban egyes kényes fajták ellenőrzését (mint például a fent említettekét) különös szigorral végzik.

Bár ennek relevanciája a magyarországi élelmiszergyártásban viszonylag kicsi, említésre méltó, hogy a kósersági szempontjából külön figyelmet igényelnek a „szent földből" nőtt, azaz Izraelből érkező gyümölcsök és zöldségek. Ilyen esetekről a kósersági felügyeletet biztosító rabbinátus dönthet.

4.4 Kósersági felügyelő közreműködésével főtt vagy sült élelmiszerek

Tipikusan azon élelmiszerek esetében, amelyek nyers formában nem alkalmasak fogyasztásra és a feldolgozás részeként hőkezelési eljáráson is átesnek, így fogyasztásra alkalmassá válnak (főzési vagy sütési eljárás), a kósersági szabályainak értelmében az eljárást a rabbinátus megbízottjának közreműködésével kell végezni. Ez jelentheti a gyártás kezdetén az indítógomb megnyomását, illetve a főzéshez vagy sütéshez használt láng meggyújtását vagy más hőforrás bekapcsolását. Számos élelmiszer azonban nem esik ilyen szabály alá, de a konkrét esetről mindig a kósersági felügyeletet biztosító rabbinátus dönt.

4.5 Csomagolás és tárolás

A kósersági audit egészen a termék csomagolásának végéig terjed, hogy kizárja a tévedés lehetőségét, és biztosítsa, hogy kóser jelzésű csomagolásba csak kóser termék kerülhessen. Az élelmiszeripari szabványoknak megfelelően becsomagolt és megfelelő kósersági jelzéssel (pecséttel) ellátott élelmiszer azonban már nem követel meg elkülönült tárolást vagy szállítást a nem-kóser élelmiszertől. Az, hogy pontosan milyen kósersági jelzés szükséges a csomagolásra, az adott élelmiszertől függ – különösen hús- és szőlőtartalmú élelmiszerek esetén a speciális kósersági jelzés általánosan megkövetelt.

Az ömlesztetten (pl. tartálykocsiban) szállításra kerülő termékek esetén a kósersági felügyelet kiterjed a szállítóeszközre is, és azzal kapcsolatban is támaszthat előírásokat.

5. Nemzetközi kitekintés és akkreditáció

5.1 Miként segít egy kóser-tanúsítvány az új piacok felkutatásában?

A kóserélelmiszer-piac a világ legdinamikusabban fejlődő piacainak egyike, hiszen a kósérságot igazoló szimbólumot nem csak a világ hagyományőrző zsidósága keresi, de rendkívül népszerű a különböző diétákat tartó (többek között a laktóz-, glutén- vagy más érzékenységgel élők, vagy paleo, vegetáriánus és vegán étrendet tartók), valamint a megbízható terméket kereső fogyasztók körében.

A Persistant Market Research (PMR) nemzetközi piackutató cég 2017 júniusában kiadott jelentése szerint a kóserélelmiszer-piac nemzetközi mérete 2017-ben 24,1 milliárd dollár volt, melyre évente 11,6 százalékos növekedést prognosztizálnak, 2025-re elérve a 60 milliárd dollárt. Az intézet közleménye szerint *„a kóser piac egyre nagyobb növekedést és elfogadottságot mutat az élelmiszerpiacon belül. Mérete nem csak a vallási előírásokat betartó zsidóság növekvő számának tudható be, de a nem-zsidó lakosság növekvő érdeklődésének a minőségi élelmiszerek és az etikus és megbízható élelmiszeripari normák iránt is.”* [3]

A kóser termékek iránti kereslet tehát rendkívül magas, a fejlődés motorja az Egyesült Államok mellett Európa és a Közel-Kelet (jellemzően Izrael). A kóser pecsét megléte önmagában ugyan még nem belépő például az Egyesült Államok piacára, ugyanakkor jelentősen hozzájárulhat ahhoz, hogy az amerikai élelmiszer-biztonsággal foglalkozó hatóságok könnyebben adjanak zöld utat a termék exportjához.

3 Forrás: https://www.prnewswire.com/news-releases/global-kosher-food-market-to-reach-us-24148-mn-in-2017---persistence-market-research-630312743.html Letöltve 2020. február 25-én

5.2 Hogy tudja segíteni a tanúsítóhely a cégeket az új piacok meghódításában?

Ahogy a 3.1 pontban részleteztük, a világon számos kósershoz ellenőrző rabbinátus működik. A piac legnagyobb részét néhány kósershoz foglalkozó amerikai intézet és az izraeli állami rabbinátus fedi le. A különböző szervezetek kósershoz elvárásai eltérőek lehetnek annak ellenére, hogy az alapelvárásaik hasonlóak.

A kósershoz foglalkozó nemzetközi intézetek sok esetben küldik saját vallási ellenőreiket az egyes üzemek felügyeletére, más esetekben helyi, esetünkben magyarországi ortodox rabbinátus együttműködésével végzik a felügyeletet, az ő munkájukra hagyatkozva.

Számos kósershoz ellenőrzést végző cég foglalkozik új üzemek felkutatásával, hiszen rengeteg esetben a kereslet hívja életre a kínálatot. Gyakran előfordul például, hogy egy élelmiszergyártó üzem kóser gyártásra való átállásakor keres olyan alapanyag-beszállítót, aki szintén rendelkezik kósershoz igazolással.

Az, hogy melyik rabbinátust választja az élelmiszeripari feldolgozó nagyban függ a terméke jellegétől és felvevőpiacától. Abban az esetben, ha egy üzem egy meglévő vagy potenciális vevője kérésére fontolgatja a kósershoz bizonylat megszerzését, a legcélszerűbb a vevő elvárásainak megfelelő színvonalú kósershoz felügyeletet kérnie. Ennek a részleteit közvetlenül a vevő termékeinek felügyeletét ellátó rabbinátustól lehet megtudni. Lehetséges, hogy ők meg fogják követelni a saját felügyeletüket, de az is lehetséges, hogy elfogadják a helyi (jelen esetben magyarországi) ortodox rabbinátus felügyeletét.

Amennyiben az üzem proaktívan, önállóan tervezi megszerezni a kósershoz engedélyt, saját felvevőpiacát kell mérlegelnie. Ha terméke kiskereskedelmi forgalomba is kerülő végtermék, célszerű nagyobb, szélesebb körben ismert rabbinátust választania, amit feltételezhetően a fogyasztók is megismernek és elfogadnak. Azonban ha a terméke alapvetően ipari felhasználásra vagy nagykereskedelmi forgalomba kerül, ahol nem fogyasztóknak, hanem a kósershoz járatos szakembereknek kell a bizalmát megnyerni, jó eséllyel lesz eredményesebb egy kisebb, kevésbé ismert és kevésbé költséges helyi vagy regionális rabbinátus bizonylatával is.

5.3 Milyen előnyökkel jár a kóser tanúsítvány egy cég számára?

Ahogy fent írtuk, a kóserélelmiszer-piac a világ egyik legdinamikusabban növekvő élelmiszerpiaci szegmense, mely nem korlátozódik az ortodox, a vallási szokásokat szigorúan betartó zsidó vásárlóközönségre, a kóser termékeket az egészséges életmódot, a megbízható gyártási technológiát, a különleges diétákat preferálók is előszeretettel vásárolják. Megbízható kósershoz igazolás nagyban segíthet a külpiacok meghódításában is.

5.4 A kósershoz igazolás megszerzése

5.4.1 A kóser minősítés fajtái:

- Az adott üzemben, telephelyen a jövőben **kizárólag kóser termékek előállítása történik.** Ebben az esetben a minősítés elnyerése után „csak" az üzembe beérkező anyagok ellenőrzése szükséges, hogy azok mindig engedélyezett forrásból érkezzenek. Ez vonatkozik az esetleges tesztelési, kutatási céllal behozott anyagokra is. Ez a megoldás igényli a legkevesebb későbbi ellenőrzést, azonban a legnagyobb munka a bevezetése, hiszen kitér az üzem valamennyi termékére, technológiájára.

- Továbbra is fennmarad a nem-kóser termékek előállítása, és **emellett kerül sor kóser gyártósor kialakítására is.** Ez csak akkor lehetséges, ha az összetevőkből és/vagy a technológiából adódóan teljesen kizárt a keveredés lehetősége, vagyis hogy nem-kóser anyag kerüljön a kóser gyártósorra, vagy kósernek szánt termék kerüljön előállításra a nem-kóser gyártósoron. Ebben az esetben sem lehet engedélyezni a kóser termékhez felhasznált alapanyaggal egyenértékű, azzal felcserélhető, nem-kóser anyag használatát az egész üzemben. Ez a megoldás könnyebben bevezethető, mint az előző, és lehetővé teszi, hogy használatban maradjanak nem-kóser gyártósorokon olyan nem-kóser anyagok, amik az üzem receptúrája alapján sem alkalmasak arra, hogy kóser termékbe kerüljenek, de általában gyakoribb és szigorúbb későbbi ellenőrzést igényel.

- **Alkalmi kóser gyártásra kerül sor.** Erre a megoldásra akkor kerül sor, ha az ára vagy valamilyen jellemzői miatt nem lehetséges valamennyi alapanyagot állandóan kóser alapanyaggal helyettesíteni, vagy ha a technológia bizonyos okból (pl. tejtermékek felügyelete 4.2.6 pont, vagy sütési, főzési eljárás 4.4 pont) a rabbinátus megbízottjának személyes jelenlétét igényli. Ebben az esetben kizárólag az adott alkalmakkor előállított termék rendelkezik kóser minősítéssel. Ebben az esetben különösen fontosak a jól szervezett gyártási folyamatok és az igények megfelelő felmérése, mert a kóser termék mennyiségének növelése tipikusan újabb egyedi előállítás megszervezését igényli, ami költséges és időigényes folyamat lehet. Ugyanakkor ez a megoldás a legkönnyebben bevezethető, hiszen minimális hatása van a többi folyamatra, anyagbeszerzésre.

5.4.2 Az igazolás megszerzésének lépései

Bár az egyes rabbinátusok eljárási mechanizmusa eltérő lehet, általánosságban a kósersági minősítés megszerzéséhez az alábbi lépésekkel kell számolni, melyek során a rabbinátus megismeri a felhasznált anyagokat és gyártási folyamatokat/technológiát.

1. Jelentkezés
A kósersági igazolás kiadásához szükséges applikáció benyújtása után az ellenőrzést végző rabbinátus kérni fogja a gyártás során használt összes összetevő listáját (mennyiségi információk nélkül). Ezt a listát a rabbinátus szakemberei átnézik, és megjelölik azokat az összetevőket, melyek a kósersági szempontjából aggályosak lehetnek. Egyes esetekben előfordulhat, hogy bizonyos jelenleg használt összetevőt egy másikra kell lecserélni, amely rendelkezik kósersági igazolással.

Bizonyos összetevők esetén felmerülhet azok teljes elhagyása, amennyiben ezt a gyártási folyamat a termék jellegének és minőségének romlása nélkül megengedi.

Amennyiben az alapanyagok alapvetően megfelelnek a kósersági szabályainak vagy lecserélhetők olyanra, mely megfelelő kósersági igazolással rendelkezik, elviekben nincs akadálya a tovább lépésnek.

2. Üzemlátogatás
Az üzem látogatása során a rabbinátus szakemberei betekintést nyernek a gyártási folyamatba, annak minden apró részletét megismerve. Fontos, hogy az üzemlátogatáson a szakemberek teljes képet kapjanak a gyártásról, az alapanyagok tárolásáról, a csomagolásról és szállításról, a dolgozók higiéniás körülményeiről stb.

Az üzemlátogatás során derül ki az is, hogy milyen kóserizálási szükségletek merülnek fel, főként, ha az üzem egyaránt foglalkozik kóser és nem-kóser gyártással.

3. Szerződéskötés
Amennyiben a felügyeletet végző rabbinátus a gyártáshoz szükséges alapanyagokat jóváhagyta, illetve az üzemlátogatás(ok) során megfelelőnek ítélte a körülményeket, a technológiát és a berendezéseket, sor kerülhet a szerződéskötésre. A szerződések feltételei esetenként természetesen változók, jellemzően egy éves periódusra köttetnek (kivéve az alkalmi gyártást), de ettől is lehetnek eltérések, amennyiben a felek úgy egyeznek meg.

4. Kósersági igazolás kiadása
A szerződéskötés után a felügyeletet végző rabbinátus kiadja a kósersági igazolást, így a termék kóser mivolta bekerülhet a kóser termékek adatbázisába, és – amennyiben azt a gyártó szükségesnek tartja – rákerülhet a csomagolásra is.

Kósersághoz kapcsolódó kifejezések

Szavak	Jelentésük
Chálef	Rituális (kóser) vágáshoz használt pengeéles kés.
Fleisig	Húsos – azaz húst vagy hússzármazékot tartalmazó – élelmiszer vagy azok kezelésére és főzésére/sütésére/feldolgozására használt edény vagy eszköz. Jiddis nyelvű kifejezés.
Hechser	Kóserságot bizonyító igazolás.
Kóser	Rituális szempontból fogyasztható, megengedett, tiszta.
Másgiách	Kósersági felügyelő.
Milchig	Tejes – azaz tejet vagy tejszármazékot tartalmazó – élelmiszer vagy azok kezelésére és főzésére/sütésére/feldolgozására használt edény vagy eszköz. Jiddis nyelvű kifejezés.
Misna	A szóbeli „Tan” leírt változata. A zsidó hagyomány szerint amikor Mózes a Tórát átvette Istentől a Szináj-hegyen, kapott számos szóbeli utasítást a Tóra értelmezésére vonatkozóan. Ez a tudás került kategorizálásra és lejegyzésre az i.sz. II. századtól kezdődően.
Párve	Olyan élelmiszer, mely sem tejet, sem húst vagy azok származékait nem tartalmazza, ezért bármelyik élelmiszer kategóriával együtt fogyasztható. Ilyenek a zöldségek, a gyümölcsök, a hal illetve a tojás.

Pészách	Tavaszi zsidó ünnep, az egyiptomi kivonulásról megemlékezés. Izraelben hét, Izraelen kívül nyolc napos.
Rabbi	Képzett zsidó vallási vezető, tudós, tanító, mester, vagy egy vallási, rituális terület (pl. kósérság) szakembere.
Rabbinátus	Rabbikat tömörítő egylet, mely vallási és rituális kérdésekben a bíróság szerepét tölti be.
Sochet (sakter)	Rituális metsző.
Talmud	Robosztus szöveggyűjtemény, mely a Misna és a Biblia magyarázatát és rabbinikus törvényeket tartalmaz.
Tóra	Mózes öt könyvének összefoglaló neve, a Biblia első öt könyve. A Tóra szó jelentése törvény.
Tréfli	Rituális szempontból tisztátalan, azaz fogyasztása hagyományőrző zsidók számára tilos.
Bászári	Lásd: Flésig, héber nyelvű kifejezés.
Chálávi	Lásd: Milchig, héber nyelvű kifejezés.

Szerzők

Nógrádi Bálint a budapesti Berzsenyi Dániel Gimnáziumban érettségizett. Az Egyesült Államokban szerzett közgazdasági diplomát, majd rabbinikus tanulmányait a New York-i Hadar HaTorah Jesivában folytatta. 2003-ban telepedett vissza Magyarországra, hogy a helyi zsidó közösséget szolgálja. A 2000-es években ellátta többek között az OK Kosher Certification magyarországi képviseletét és részt vett a Magyar Kóser Központ Egyesület munkájában is. Az utóbbi években az EMIH mellett a Budapesti Ortodox Rabbinátus munkájában vesz részt. 1998 óta a Zsidó Tudományok Szabadegyeteme előadója.

Megyeri A. Jonatán rabbinikus tanulmányait New York-i jesivákban, a Yeshivat Shaarei Torah-ban és a Yeshivat Rabbeinu Chaim Berlinben végezte, emellett a Touro College-ban marketing szakon végzett. A médiaterületen szerzett kereskedelmi tapasztalatát ötvözte rabbinikus tudásával, mikor segített beindítani a magyarországi kóser növénytermesztés iparágat az Agro Rehab Nonprofit Kft.-nél töltött két és fél év alatt. 2019-ben elindította az első magyar nyelvű ortodox zsidó blogot, a Lekvár és JAM-et, mely rövid idő alatt igen népszerű lett, ezt később egy podcast követte. Évek óta rendszeres előadója a Zsidó Tudományok Szabadegyetemének.

Szabókiné Molnár Ágnes élelmiszeripari szak-üzemmérnök, sok évtizedes tapasztalattal végzi élelmiszerüzemek, -üzletek, vendéglátóegységek technológiai tervezését és HACCP, ISO, IFS, BRC engedélyeztetését. Állandó partnerei között vannak kóser üzemek és konyhák is.

Felelős kiadó: Győrffy Balázs elnök, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Felelős szerkesztő: Polczer Katalin
Olvasószerkesztő: Pécsek Imre
Kreatív vezető, kiadvány - és borítóterv: Nagy-Tószegi Bálint
Grafikai tervező, tördelő: Nizák Júlia
Kiadja: © Nemzeti Agrárgazdasági Kamara – minden jog fenntartva
Kiadás: 2021.

ISBN: 978-615-5307-77-5
ISSN: 2631-0864

A kiadvány kizárólag tájékoztatás céljából került összeállításra, ezért nem garantáljuk a benne szereplő információk helytállóságát, pontosságát vagy teljességét, és nem vállaljuk a felelősséget az esetleges tévedések vagy hiányosságok tekintetében. Az információk tájékoztató jellegűek, nem kapcsolódik hozzájuk kötelezettségvállalás, és ha valaki azok alapján, illetve azok figyelembevételével kíván eljárni, akkor azt kizárólag saját felelősségére teheti, és a felhasználóknak minden szükséges óvintézkedést meg kell tenniük ezen információk felhasználása előtt. A kiadványt kizárólag a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara kifejezett engedélyével lehet bármilyen módon sokszorosítani, és amennyiben a kiadvány továbbadásra kerül, akkor biztosítani kell annak változatlan, az eredetivel pontosan megegyező formában történő sokszorosítását.

NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

1115 Budapest, Bartók Béla út 105-113.
Telefon: +36 80 900 365
ugyfelszolgalat@nak.hu
www.nak.hu

SZÉCHENYI 2020

MAGYARORSZÁG KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap

A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA

Az EMVA támogatások végrehajtására kijelölt hatóság
a Miniszterelnökség Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága.