

araemprenem

e

@ARAemprenem

Empreses

# Vi que no pots mirar i altres peculiaritats de la indústria 'kosher' catalana

## El menjar per a les comunitats jueves, un nínxol a l'alça al sector de l'alimentació



**PERMETRE QUE UN** rabí inspeccioni les instal·lacions d'una empresa pot semblar una pràctica una mica estranya, però ho és menys del que sembla. És una de les exigències per rebre una certificació de productor d'aliments *kosher*, el menjar que s'adapta a la llei religiosa jueva, una distinció que demanen força empreses en la indústria agroalimentària catalana. Es porta a terme, sobretot, per obrir mercats en països amb importants comunitats jueves, però també perquè en molts aliments representa un segell de qualitat o d'elaboració seguint un procés més natural.

Tot i la seva importància històrica en la cultura catalana, el judaisme té una presència molt minoritària a Catalunya, fruit en bona part de persecucions durant l'Edat Mitjana i, més modernament, durant el franquisme. En tot Catalunya només hi ha quatre sinagogues actives, totes a Barcelona, i el 2020 el percentatge de població jueva no arribava a l'1% del total, unes xifres molt inferiors al 53% de catòlics, el 7% de protestants o el 4,3% de musulmans, segons dades de l'Idescat, l'institut estadístic de la Generalitat, i del Centre d'Estudis d'Opinió. De fet, a tot el món només hi ha entre 20 i 25 milions de jueus, segons diversos estudis.

A diferència del menjar halal –el que s'adapta a les lleis de l'islam–, que sí que té més demanda a casa nostra i que algunes escoles públiques ja ofereixen al menjador, el fet que la comunitat jueva sigui petita fa que costi molt trobar menjar elaborat segons les seves lleis als supermercats catalans. Això no obstant, la indústria alimentària local, que representa un 19% de l'activitat econòmica, sí que està familiaritzada amb l'alimentació *kosher*.

**LA PARAULA 'KOSHER'** prové de l'ídic, la llengua germànica parlada tradicionalment per les comunitats jueves del centre i l'est d'Europa, que alhora té l'arrel en *kashrut*, que significa "correcte" o "adequat" en hebreu. Les normes alimentàries del judaisme no són fàcils d'entendre per als gentils. A més, prohibeixen la ingesta d'ingredients molt habituals en la gastronomia catalana, com el porc o el conill, perquè només autoritza la carn d'animals quadrúpedes, ru-

miants i amb la pell partida, com ara bous, xais i cabres. També exigeixen la separació completa de les carns que sí que estan permeses dels productes làctics, com la llet, la mantega i el formatge.

La font d'aquestes normes és l'antiga Bíblia hebrea o Tanakh, un conjunt de llibres sagrats que coincideixen aproximadament amb l'Antic Testament de la Bíblia cristiana. Més concretament, bona part de les lleis culinàries jueves estan repartides en dos llibres, el Levític i el Deuteronomi, que formen part del grup de cinc obres inicials anomenat Torà pels jueus, Pentateuc pels cristians i Taurat pels musulmans.

De certificacions *kosher*, n'hi ha de diversos tipus. La Federació de Comunitats Jueves d'Espanya s'encarrega de gestionar al l'Estad l'expedició de dues de les més importants, l'Orthodox Union Kosher (OU) i el Kosher London Beth Din (KLBD). KLBD té el seu certificat habitual, anomenat Parev, però en té un altre d'especial per a aliments que com-

pleixen les normes dietètiques específiques per a la Pasqua jueva, que són encara més estrictes. Aquest segon distintiu requereix que un rabí auditi directament tots els lots de productes que portaran el segell, mentre que en el primer cas n'hi ha prou amb una inspecció anual del procés, els aliments i les instal·lacions del fabricant.

Justament, el KLBD Parev és el certificat que té l'empresa catalana Conservas Dani. "Ha de venir un rabí", apunta Mireia Casaus, *export manager* de l'empresa maresmenca, per explicar com certifiquen que es compleixen les normes d'ingredients i d'elaboració dels certificats Parev. Els que la companyia maresmenca obté solen tenir caducitats d'un any, a partir del qual s'han de renovar. Anela Fruits, una empresa amb seu a Campllong (Gironès) que es dedica a l'elaboració de postres i sucres de fruita, també va demanar la certificació *kosher*. Seguint el protocol establert, va rebre la visita d'un rabí a les instal·lacions per comprovar que se seguissin els processos que marquen les escriptures i que els ingredients fossin els correctes. "Com que els nostres productes són fruita sense afegits, el procés va ser molt ràpid", explica Esteve Bosch, *export manager* de la companyia.

**EL FET QUE**, com la majoria de religions, el judaisme no tingui una jerarquia amb organismes únics que harmonitzin la doctrina –cosa que sí que té, per exemple, el catolicisme amb la Santa Seu– comporta que aquestes normes tinguin interpretacions diferents segons les diverses denominacions del judaisme. Les comunitats més ortodoxes les acostumen a aplicar de manera més estricta, mentre que els jueus més secularitzats les segueixen de manera més laxa o, fins i tot,

poden arribar a l'extrem d'ignorar-les del tot, malgrat que es continuïn declarant obertament jueus.

Adoptar el segell *kosher*, doncs, té implicacions. "Cal predisposició", perquè implica adaptar-se a exigències "bastant estrictes", assegura Jürgen Wagner, *export manager* de Capçanes, un celler situat al municipi del Priorat del qual pren el nom i que des del 1995 es dedica a elaborar vi *kosher*. Justament per la diversitat inherent en el judaisme, la majoria d'empreses opten per segells emesos per entitats jueves de caràcter més conservador, perquè són més restrictius en la interpretació: el que un ortodox considera *kosher*, un jueu més liberal també ho podrà menjar.

La llei jueva només permet consumir vi que hagi estat elaborat únicament per jueus

*her* és més complicat d'elaborar que el vi tradicional, perquè té un paper central en alguns dels àpats de les principals celebracions religioses, com la Pasqua. La llei jueva només permet consumir-ne si ha estat elaborat exclusivament per jueus, des de la verema fins al producte final. Així doncs, Wagner explica que tota l'elaboració s'ha de fer "sota la supervisió d'un rabí". "No podem tocar ni mirar el vi", explica, en referència al paper dels treballadors de l'empresa, que no són jueus. Així, des de la distància el rabí rep instruccions al llarg de tot el procés: "Li diem què ha de fer", comenta.

No obstant això, hi ha altres factors relacionats amb la llei jueva de caràcter més general que també entren en joc. Per

exemple, per fer vi *kosher* "no es poden utilitzar fertilitzants" –tenen l'origen en excrements d'animal, considerats impurs– ni s'hi poden afegir "llevats ni bacteris", explica Wagner. Així mateix, tampoc està permès l'ús de clarificants, perquè provenen de gelatina o cua de peix, que no es pot barrejar amb el vi.

Tots aquests requisits converteixen el vi *kosher* en "automàticament vegà" i "això està de moda", afegeix. Per tant, el vi *kosher* obre les portes a altres clients que no tenen per què ser jueus, però sí que es poden sentir atrets per un procés d'elaboració més tradicional, amb elements naturals i sense cap afegit d'origen animal. "El 50% d'aquest vi el prenen amants del vi" que no són jueus practicants, indica. En aquest sentit, Casaus, de Conservas Dani, assegura que els segells *kosher* també donen una distinció de "qualitat" al producte.

**EN EL CAS** de Dani, tenen productes que no poden ser *kosher*. "Se'ns coneix per les llaunes" de conserva, comenta Casaus, com ara d'escopinyes, musclos en escabetx i molts altres productes provinents del mar. Però la llei jueva prohibeix menjar marisc, que equipara als insectes i els cucs. De fet, els únics animals marins permesos són els peixos amb aletes i escates.

Tanmateix, una part molt gran del negoci de Conservas Dani es fa amb espècies i condiments, on sí que poden obtenir el reconeixement *kosher*. "Vam decidir posar-lo sense tenir ningú que ens ho demanés", explica Casaus, que considera que va ser una bona decisió perquè en una fira a Nova York ja van aconseguir un primer client israelià que

els va triar, entre altres raons, perquè oferien productes *kosher*. En canvi, Anela Fruits va optar pel distintiu *kosher* per encàrrec: "Exportem a Israel i ens el demanaven", comenta Bosch. "Israel és un mercat amb molt de potencial", explica, per la qual cosa produir menjar *kosher* ha permès a la companyia "entrar-hi amb més facilitat", afegeix el responsable d'exportacions. "Passa el mateix amb el halal als països àrabs. El *kosher* és un segell més", diu.

Israel és un mercat limitat, però en creixement. Segons dades d'Acció, l'agència de competitivitat de la Generalitat, el 2022 Israel va rebre només un 0,7% de les exportacions catalanes, un total de 699 milions d'euros, però la dada representa un increment del 23% respecte a l'any anterior. A més, tampoc és l'únic país on aquest distintiu té demanda. Conservas Dani el fa servir per exportar i sempre ofereixen als seus compradors incloure'l a l'etiqueta dels productes: "Un client de l'Uruguai ens ha dit que el poséssim per tenir més accés a la comunitat jueva del seu país", comenta Casaus sobre un cas recent. Igualment, les vendes del vi *kosher* del Celler de Capçanes es concentren sobretot a Israel i els EUA, però també en països de l'Amèrica Llatina amb importants comunitats jueves, com l'Argentina, Xile, el Brasil i Mèxic, així com en alguns estats europeus.

En el cas de Capçanes, un contacte a París els va donar la idea de fer vi *kosher* perquè poc després van detectar que les comunitats jueves de l'Estat estaven "enfadades", recorda Wagner, perquè havien de comprar el vi apte per a les seves creences a França, quan Espanya és el país europeu amb més hectàrees de vinya. "Són jueus, però també són espanyols", comenta. —Leandre Ibar Penaba