

Bulletin d'information Cacher (Kosher)

Pour l'industrie alimentaire européenne

CACHER = c'est à dire, permis selon la loi alimentaire juive, sont:

VIANDE – PARVE – LACTIQUE : la loi juive demande une séparation spaciale et temporelle sévère entre aliments, qui contiennent de la viande ou en sont dérivés, et des produits laitiers ou dérivés de lait. Les produits qui ne contiennent ni du lait ni de la viande sont appelés « **PARVE** » (neutres) et peuvent être consommés avec l'un ou l'autre.

SUPER CACHER « MEHADRIK »:

Cette désignation, appelé aussi Qualité-Badaz, impose un contrôle rabbinique pendant la totalité de la production et de l'emballage.

VIANDE:

- a) Tous les animaux qui possèdent les deux caractéristiques cachers : Patte coupées et ruminants. Par exemple : vaches, chèvres et moutons.
Les autres animaux comme cochons, chevaux, chameaux, et lièvres sont interdits.
- b) Les animaux cachers tués selon le rituel juif.

VOLAILLES:

La volaille domestique par exemple: poulet, dinde, oie, canard et pigeon tués selon le rituel juif.

POISSONS:

Tous les poissons possédants les deux signes de cacherout : nageoire et écailles et leurs œufs (par exemple le caviar du saumon). Les poissons sont parve et n'ont pas besoin d'être tués d'une façon rituelle.

Non-cacher sont tous les autres poissons (par exemple: anguille, baleine) ainsi que les fruits de mer (par exemple écrevisse, coquille etc.)

Non-Cacher sont aussi les œufs de poissons non-cacher ainsi que le vrai caviar et l'huile de poissons non-cacher.

ŒUFS:

Les œufs des oiseaux cachers sont aussi cacher à condition de ne pas contenir des gouttes de sang.

INSECTS:

Tous les insectes sont interdits. La farine doit être tamisée afin d'éliminer tous insectes.

LAIT:

Le lait cacher doit provenir d'un animal cacher.

PRODUITS LAITIERS:

- a) La crème, le beurre, le yahourt, le fromage blanc sont généralement cacher.
- b) Le fromage dur qui est produit avec du lab animal et le petit-lait provenant de ce fromage, ne sont pas cachers.
- c) Le fromage dur produit avec du lab microbiologique, ne peut être cacher, que si la production a été faite sous une surveillance rabbinique. Par contre le petit-lait provenat de ce fromage est cacher et lactique.
- d) Les dérivés de lait suivants sont **cachers** et **lactiques** : Sodium caseinate, acide de caséine (protéine du lait), lactose (sucre de lait), poudre de petit-lait (voir point c) et le protéin de lait.

LAIT SUPER-CACHER (Chalav Yisroel) :

Le lait surveillé depuis la traite. La poudre de lait et le fromage provenant de ce lait, s'appellent « chalav Yisroel » et peuvent être insérés dans les produit « MehadriK »

VIN :

- a) Toutes les boissons provenant de raisins (vin, champagne, cognac ou jus de raisin) doivent être produits sous une surveillance rabbinique.
- b) Tous les produits qui dérivent de vin (vinaigre de vin, acide tartarique, alcool de vin) doivent être produits avec du vin cacher.

PÂTISSERIE :

La dénomination « AFIYAT YISROEL » (fabrication juive) impose que un rabbin (ou son substitut) après avoir contrôlé les ingrédients et le nettoyage complet de la rangée de cuisson – a mis lui même personnellement le fourneau en fonction.

NOURRITURE ET MATIERE PRIMAIRE NON-CACHER POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE :

- a) Toutes matières qui contiennent des parties d'animaux ou oiseaux non-cachers, ou d'animaux ou oiseaux cachers mais qui ne furent pas tués selon le rituel juif (gélatine, graisse animale, glycerine, stearine, emulgateurs, monoglycerose, polysorbate, acide tartare, shellac, anti-mousse, anti-caking etc...)
- b) Toutes matières qui ont été fabriqués sur la même ligne de production, sur laquelle auparavant des produits non-cachers ont été fabriqués– si la ligne n'a pas été nettoyée radicalement entretemps sous surveillance rabbinique.

PASSOVER :

- a) A cette fête, qui tombe en mars-avril et dure une semaine, sont strictement interdits tous produits contenant des céréales (blé, pain, pâtisseries, farine de blé, amidon, boissons et alcool à base de céréales etc...), ainsi que tous produits qui viennent en contact avec eux.
- b) Par consequence, toute la machinerie et tous utensils qui venaient en contact avec de produits a provenance de céréales au cour de leur production et emballage – doivent être nettoyés radicalement sous surveillance rabbinique avant la production « cacher pour Pessach » que doi porter un cachet « cacher » special.
- c) Produits contenant des legumes sec, maize, riz, soya, farine ou oil de soya, pepin ou huile de sesame – ainsi que les produits qui viennent en contact avec eux – sont permis pour Passover avec des restrictions et doivent être marqués « kitniyot » (« Kit. »).

CACHERISATION DE LA LIGNE DE PRODUCTION :

Si la ligne de production a été employée pour des produits non-cachers, il est en principe possible que le rabbin-superviseur laisse nettoyer la ligne par moyen de l'eau /vapeur bouillante avec addition de substances chimiques comme du caustic soda, obtenant ainsi la cacherisation du lieu.

QU'EST CE QU'IL FAUT POUR OBTENIR UN CERTIFICAT « CACHER » ?

- a) Le liste de tous les ingredients et de leurs fournisseurs
- b) Tous les ingredients doivent avoir un certificat « cacher ».
- c) Le rabbin en question doit inspecter la production.

QUI A LE DROIT DE LIVRER UN CERTIFICAT « CACHER » ?**Pour l'export en Israel :**

- a) Le Rabbinat Chef de l'Etat d'Israël – ainsi que les rabbins europeens qui sont acredités chez lui.
- b) Sur demande speciale de la part de certains clients israeliens – l'organisation ultra-orthodoxe de Cacheruth « Badaz », ainsi que les rabbins acredités chez elle.

Pour exporter aux Etats Unis :

Les 4 grandes organisations americaines de Cacheruth :

- 1) ORTHODOX UNION OF AMERICA (O.U.)
- 2) KOSHER LABORATORIES (O.K.)
- 3) KOSHER SUPERVISION (KOF-K)
- 4) TRIANGLE K
- 5) KOSHER FEDERATION (KF) d'Angleterre (Londres)

Ainsi que les rabbins europeens acredités chez eux, ou (dans certains cas) les representants europeens de ces organisations, qui visitent eux-mêmes les usines en question et livrent les certificats cacher.

CACHER – HALAL :

C'est à dire permis selon la loi alimentaire de l'Islam. Puisque l'Islam interdit aussi la consommation de nourriture contenant des matière animales et d'alcool, la nourriture qui est prouvée comme « cacher » est aussi permise aux Islamites.

Pour plus d'information, visitez <http://www.kosher-germany.com/>.