

La Certificación Kosher como oportunidad estratégica para la agroindustria argentina



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

La Certificación Kosher como oportunidad estratégica para la agroindustria argentina



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

ÍNDICE

La Certificación Kosher como oportunidad estratégica para la agroindustria argentina	4
Introducción	4
Conceptos fundamentales de la certificación kosher	5
Categorías principales dentro del sistema kosher	5
1. Productos Cárnicos	5
2. Productos Lácteos	6
3. Productos Parve	6
La certificación kosher en la industria alimentaria moderna	7
Segmentaciones comerciales dentro del mercado kosher	8
Productos Kosher para Pesaj (Pascuas judías)	8
Proceso de certificación kosher industrial	8
1. Solicitud Inicial	8
2. Revisión de Ingredientes	9
3. Evaluación de Planta	9
4. Adecuaciones Técnicas	9
5. Supervisión Rabínica	9
6. Emisión del Certificado	9
Mercado Kosher Global	9
Situación y Potencial de Argentina	10
Carne Kosher	10
Vinos	11
Lácteos	11
Ingredientes y Aditivos	11
Pesca	11
Certificadoras Kosher	11
Certificadoras Internacionales	12
Certificadoras y Organismos con presencia en Argentina	12
Ajdut Kosher	12
UK Kosher	13
IAS Kosher	13
Oportunidades estratégicas para Argentina	13
Conclusión	13

La Certificación Kosher como oportunidad estratégica para la agroindustria argentina

Documento elaborado por KOSHER HUB ARGENTINA en conjunto con la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, con el objetivo de brindar un panorama técnico, industrial y comercial sobre el sistema de certificación kosher y su potencial estratégico para la agroindustria argentina.

Jacqueline Zeitouni Directora – Kosher Hub Argentina

Introducción

La certificación kosher constituye uno de los sistemas de control alimentario más desarrollados y reconocidos a nivel internacional. Aunque su origen se encuentra en las leyes dietarias judías (kashrut), su aplicación actual excede ampliamente el ámbito religioso y se ha consolidado como una herramienta técnica, comercial y de acceso a mercados dentro de la industria alimentaria global.

En la actualidad, la certificación kosher interviene sobre ingredientes, procesos productivos, trazabilidad, formulaciones industriales, equipamiento, limpieza de líneas, documentación técnica y control de proveedores. Como consecuencia, productos tan diversos como carnes, vinos, lácteos, golosinas, bebidas, aceites, aditivos, enzimas, saborizantes o ingredientes industriales pueden requerir certificación kosher para comercializarse en determinados mercados.

El crecimiento sostenido del mercado kosher global no responde únicamente al consumo de comunidades judías. Diversos estudios y organismos del sector señalan que una parte significativa de los consumidores kosher no son judíos, sino consumidores que asocian esta certificación con estándares elevados de calidad, trazabilidad, control de ingredientes y supervisión de procesos.

En este contexto, Argentina posee condiciones favorables para consolidarse como proveedor estratégico de alimentos kosher: disponibilidad de materias primas, industria agroalimentaria desarrollada, experiencia exportadora, infraestructura frigorífica, capacidad de procesamiento industrial y trayectoria en mercados exigentes.

Kosher Hub Argentina trabaja en la articulación, organización y desarrollo del ecosistema kosher argentino, promoviendo la conexión entre empresas, certificadoras, organismos públicos y mercados internacionales.

El presente informe tiene como objetivo brindar un panorama técnico y estratégico sobre la certificación kosher, su funcionamiento en la industria alimentaria moderna, el estado del mercado global y las oportunidades para la agroindustria argentina.

Conceptos fundamentales de la certificación kosher

La palabra “kosher” proviene del hebreo y significa “apto” o “permitido”. En términos alimentarios, refiere a productos que cumplen con las normas de kashrut, el conjunto de leyes dietarias establecidas por la tradición judía.

Sin embargo, en la industria moderna el concepto kosher excede ampliamente la selección de alimentos permitidos. Un producto kosher no depende únicamente de su ingrediente principal, sino también de:

- el origen de sus materias primas;
- los aditivos y coadyuvantes utilizados;
- los procesos de fabricación;
- los equipos y líneas de producción;
- la trazabilidad documental;
- y la supervisión técnica-rabínica aplicada durante el proceso productivo.

Por este motivo, alimentos aparentemente simples —como una galletita, una bebida o un snack— pueden no ser kosher si contienen ingredientes no aprobados o si fueron producidos en líneas incompatibles con los estándares requeridos.

La certificación kosher funciona actualmente como un sistema integral de validación industrial que controla formulaciones, procesos y trazabilidad.

Categorías principales dentro del sistema kosher

La industria kosher clasifica los alimentos en tres categorías centrales:

1. Productos Cárnicos

Incluyen carnes provenientes de animales permitidos por la ley judía, principalmente bovinos, ovinos y caprinos.

Además de pertenecer a especies permitidas, los animales deben ser faenados mediante un procedimiento ritual denominado shejitá. Este proceso debe ser realizado por un shojet, persona especialmente entrenada y autorizada para efectuar la faena bajo normas religiosas y técnicas específicas.

La producción de carne kosher implica:

- supervisión rabínica;
- control sanitario;
- inspección posterior a la faena;
- trazabilidad;
- segregación logística;
- y cumplimiento de requisitos específicos del país importador.

Argentina posee experiencia consolidada en este segmento, especialmente en exportación de carne bovina kosher hacia Israel.

2. Productos Lácteos

Comprenden leche y derivados elaborados a partir de animales permitidos.

En la industria láctea, la certificación kosher no depende únicamente de la leche utilizada. También se controlan:

- cuajos;
- enzimas;
- fermentos;
- saborizantes;
- cultivos lácticos;
- estabilizantes;
- y equipamiento industrial.

Un queso puede no ser kosher aun cuando esté elaborado con leche vacuna si alguno de sus componentes secundarios no se encuentra aprobado o si fue producido en líneas incompatibles.

3. Productos Parve

La categoría pareve tiene enorme relevancia comercial e industrial.

Parve significa “neutro”: productos que no son ni cárnicos ni lácteos y que, por lo tanto, pueden consumirse junto con cualquiera de ambas categorías.

Dentro de esta categoría se encuentran, por ejemplo:

- frutas y verduras;
- cereales;
- azúcar;
- aceites vegetales;
- yerba mate;
- huevos;
- pescado permitido;
- bebidas;
- snacks;
- conservas;
- golosinas;
- panificados;
- ingredientes industriales.
- galletitas

Desde el punto de vista comercial, los productos parve poseen gran valor porque amplían el universo potencial de consumo.

Sin embargo, para conservar esta condición, el producto debe garantizar que:

- no contiene derivados cárnicos ni lácteos;
- no presenta contaminación cruzada;
- y fue elaborado en líneas compatibles con certificación pareve.

Por este motivo, ingredientes secundarios y líneas de producción adquieren enorme relevancia en la industria kosher moderna.

La certificación kosher en la industria alimentaria moderna

Uno de los errores más frecuentes consiste en asociar kosher únicamente con carnes o prácticas religiosas tradicionales. En realidad, gran parte del mercado kosher global está vinculado a alimentos industrializados e ingredientes.

Actualmente, la certificación kosher interviene sobre:

- ingredientes;
- aditivos;
- emulsificantes;
- gelatinas;
- enzimas;
- saborizantes;
- alcoholes;
- aceites;
- colorantes;
- conservantes;
- anti-espumantes;
- y coadyuvantes tecnológicos.

Por ejemplo, una galletita puede no ser kosher por diversos motivos:

- utilización de mono y diglicéridos de origen animal;
- presencia de saborizantes no aprobados;
- incorporación de derivados lácteos;
- uso de gelatina no kosher;
- producción en líneas utilizadas para productos lácteos o cárnicos;
- utilización de alcohol vínico no certificado;
- contaminación cruzada;
- o uso de ingredientes provenientes de proveedores no aprobados.

Esto explica por qué la certificación kosher moderna se transformó en un sistema complejo de control industrial y documental.

A nivel global, organizaciones como la Orthodox Union (OU) señalan que certifican más de 1,3 millones de productos, elaborados en más de 13.000 plantas distribuidas en más de 100 países.

El crecimiento del mercado kosher también se encuentra impulsado por consumidores no judíos que asocian esta certificación con:

- control de calidad;
- trazabilidad;
- transparencia;
- seguridad alimentaria;
- y control estricto de ingredientes.

Segmentaciones comerciales dentro del mercado kosher

Productos Kosher para Pesaj (Pascuas judías)

Pesaj es una festividad judía durante la cual existen restricciones alimentarias adicionales vinculadas principalmente al consumo de productos derivados de cereales fermentados o leudados (jametz).

Como consecuencia, se desarrolló un segmento específico denominado “Kosher for Passover” o “Kosher para Pesaj”.

Estos productos requieren:

- ingredientes especiales;
- producción diferenciada;
- limpieza y acondicionamiento específico de líneas;
- y supervisión adicional.

Actualmente, Pesaj representa un importante segmento comercial estacional para:

- panificados especiales;
- snacks;
- bebidas;
- vinos;
- productos congelados;
- lácteos;
- golosinas;
- aditivos;
- y alimentos procesados.

La industria alimentaria internacional desarrolló líneas completas orientadas a este mercado.

Proceso de certificación kosher industrial

La certificación kosher industrial implica un proceso técnico y documental que generalmente incluye:

1. Solicitud Inicial

La empresa presenta:

- productos;
- formulaciones;
- procesos;
- proveedores;
- y objetivos comerciales.

2. Revisión de Ingredientes

Cada ingrediente debe ser evaluado y aprobado.

Esto incluye:

- materias primas;
- aditivos;
- coadyuvantes tecnológicos;
- aromas;
- enzimas;
- aceites;
- colorantes;
- y auxiliares de proceso.

3. Evaluación de Planta

Se inspeccionan:

- líneas productivas;
- equipamiento;
- almacenamiento;
- limpieza;
- segregación;
- y trazabilidad.

4. Adecuaciones Técnicas

En algunos casos pueden requerirse:

- cambios de proveedores;
- segregación de líneas;
- reemplazo de ingredientes;
- o procesos de kasherización de equipos.

5. Supervisión Rabínica

Dependiendo del producto, puede requerirse supervisión periódica o permanente por parte de un mashguiaj (supervisor especializado).

6. Emisión del Certificado

Una vez aprobado el proceso, se autoriza el uso del sello kosher correspondiente.

La certificación requiere auditorías y renovaciones periódicas.

Mercado Kosher Global

El mercado kosher global mantiene una tendencia sostenida de crecimiento.

Las estimaciones internacionales varían según la metodología utilizada. Diversas consultoras ubican el mercado entre USD 20.000 y USD 40.000 millones, con proyecciones de expansión sostenida hacia la próxima década.

The Insight Partners proyecta un mercado de aproximadamente USD 23.350 millones en 2025 y USD 31.110 millones hacia 2034.

El crecimiento del mercado se explica por:

- expansión del retail especializado;
- aumento de alimentos procesados certificados;
- crecimiento del consumo premium;
- búsqueda de trazabilidad;
- control de ingredientes;
- y demanda internacional de alimentos certificados.

Uno de los aspectos más relevantes es que gran parte del consumo kosher mundial no proviene exclusivamente de consumidores judíos.

Orthodox Union sostiene que:

- más del 60% de los alimentos producidos en Estados Unidos cuentan con certificación kosher;
- y el mercado estadounidense de productos kosher supera ampliamente los USD 150.000 millones anuales.

Los principales mercados para los productos kosher son:

Estados Unidos; Israel; Canadá; Reino Unido; Francia; y determinados segmentos de América Latina.

Situación y Potencial de Argentina

Argentina posee ventajas comparativas relevantes para el desarrollo del sector kosher:

- disponibilidad de materias primas;
- industria agroalimentaria diversificada;
- capacidad frigorífica exportadora;
- experiencia sanitaria;
- reconocimiento internacional en alimentos;
- producción vitivinícola;
- industria láctea;
- pesca;
- aceites;
- ingredientes;
- y trayectoria exportadora.

Carne Kosher

El principal segmento kosher argentino es actualmente la carne bovina destinada a Israel.

Según datos oficiales de SENASA, en 2025 Argentina certificó aproximadamente 52.644 toneladas de carne bovina kosher sin hueso hacia Israel.

En 2024, Argentina obtuvo además la habilitación para exportar carne bovina y ovina kosher con hueso hacia ese mercado, ampliando significativamente el potencial exportador.

Vinos

Argentina posee condiciones favorables para expandir la producción de vinos kosher orientados a exportación premium y mercados especializados.

Lácteos

Quesos, leche en polvo, dulce de leche y derivados poseen oportunidades comerciales en mercados kosher internacionales, especialmente cuando se garantiza control sobre enzimas, cultivos y procesos.

Ingredientes y Aditivos

El segmento de ingredientes representa una de las oportunidades más relevantes. Muchas industrias internacionales requieren ingredientes kosher para poder certificar sus productos finales.

Argentina posee potencial en:

- aceites;
- almidones;
- proteínas vegetales;
- azúcar;
- miel;
- lecitinas;
- ingredientes funcionales;
- derivados de cereales;
- y aditivos alimentarios.

Pesca

Los productos pesqueros kosher deben provenir de especies con aletas y escamas. Argentina posee potencial exportador en determinadas especies aptas, siempre que se garantice segregación y trazabilidad.

Certificadoras Kosher

Las certificadoras kosher cumplen funciones de:

- auditoría;
- supervisión;
- validación documental;
- control de procesos;
- aprobación de ingredientes;
- y autorización comercial para el uso de sellos kosher.

En la industria alimentaria moderna, estas organizaciones actúan como organismos técnicos especializados que verifican el cumplimiento de los estándares de kashrut dentro de plantas industriales, líneas de producción y cadenas de abastecimiento.

El reconocimiento comercial de cada certificación depende del:

- país de destino;
- comprador;
- canal comercial;
- comunidad consumidora;
- y estándar requerido por el mercado.

Certificadoras Internacionales

Entre las principales organizaciones de certificación kosher a nivel internacional se encuentran:

- Orthodox Union (OU);
- OK Kosher;
- STAR-K;
- Kof-K;
- cRc;
- Badatz;
- y otros organismos rabínicos con reconocimiento según mercado y comunidad de destino.

Algunas de estas organizaciones poseen presencia global y supervisan miles de empresas alimentarias, ingredientes y plantas industriales en múltiples países.

Orthodox Union (OU), una de las principales certificadoras del mundo, informa supervisar más de 1,3 millones de productos elaborados en más de 13.000 plantas distribuidas en más de 100 países.

Certificadoras y Organismos con presencia en Argentina

Argentina cuenta con certificadoras y estructuras de supervisión kosher con trayectoria tanto en el mercado local como internacional.

Entre ellas se destacan:

- Ajdut Kosher;
- UK Kosher;
- IAS Kosher;
- y otras organizaciones vinculadas a supervisión y certificación alimentaria.

Ajdut Kosher

Ajdut Kosher, bajo la dirección rabínica del Rabino Daniel Oppenheimer, constituye una de las referencias históricas del sistema kosher argentino. Posee fuerte presencia en supervisión alimentaria, certificación industrial y consumo comunitario local.

UK Kosher

UK Kosher desarrolla actividades de supervisión y certificación kosher en América Latina y trabaja con empresas alimentarias orientadas tanto al mercado interno como exportador.

IAS Kosher

IAS Kosher participa en procesos de certificación de alimentos, ingredientes y productos industriales destinados a distintos mercados.

La existencia de certificadoras con experiencia local representa un activo importante para el desarrollo del ecosistema kosher argentino, facilitando:

- acceso a conocimiento técnico;
- acompañamiento industrial;
- supervisión especializada;
- y articulación con mercados internacionales.

Oportunidades estratégicas para Argentina

La certificación kosher representa una herramienta concreta para:

- agregar valor;
- diferenciar productos;
- acceder a mercados;
- y fortalecer exportaciones agroindustriales.

Entre las principales oportunidades estratégicas se destacan:

- desarrollo exportador

Ampliar acceso a mercados de alto valor agregado.

- diferenciación comercial

Incorporar atributos vinculados a trazabilidad y control de ingredientes.

- fortalecimiento del ecosistema kosher argentino

Articular empresas, certificadoras, organismos públicos y exportadores.

- promoción internacional

Participación en ferias, rondas de negocios y misiones comerciales.

- capacitación técnica

Difusión de conocimientos sobre procesos, ingredientes y certificación.

- inteligencia comercial

Identificación de compradores, cadenas y distribuidores especializados.

Conclusión

La certificación kosher se consolidó como un sistema internacional de validación alimentaria con impacto técnico, industrial y comercial.

Su importancia excede el ámbito religioso y se vincula directamente con:

- trazabilidad;
- control de ingredientes;
- diferenciación;
- acceso a mercados;
- y agregado de valor.

Argentina cuenta con capacidades productivas, experiencia exportadora y condiciones agroindustriales favorables para consolidar su presencia dentro del mercado kosher global.

El fortalecimiento del sector kosher argentino representa una oportunidad concreta para ampliar exportaciones, diversificar mercados y posicionar al país como proveedor confiable de alimentos certificados de alto valor agregado.

En este contexto, el desarrollo del ecosistema kosher nacional —mediante la articulación entre empresas, certificadoras, organismos públicos y mercados internacionales— puede transformarse en una herramienta estratégica para potenciar la inserción internacional de la agroindustria argentina y ampliar las oportunidades comerciales de productos con valor agregado y estándares diferenciados.

