



MANUAL

REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS PARA A EXPORTAÇÃO

Higiene Pessoal,
Perfumaria e Cosméticos



KOSHER



Realização

beautycare
BRAZIL



*Projeto de Internacionalização das Indústrias de
Higiene Pessoal, Perfumaria e Cosméticos*

Promoção

ABIHPEC
Associação Brasileira da Indústria de
Higiene Pessoal, Perfumaria e Cosméticos

ApexBrasil





Coordenação geral:

Gueisa Silvério

Gerente do Projeto Beautycare Brazil, ABIHPEC

Coordenação técnica:

Renata Amaral

Gerente da área Técnica e Regulatória, ABIHPEC

Coordenação Gráfica:

Karla Brandão

Diretora de Gestão, ABIHPEC

Elaboração:

APQUALI Consultoria

Revisado em:

JULHO DE 2020

Importante:

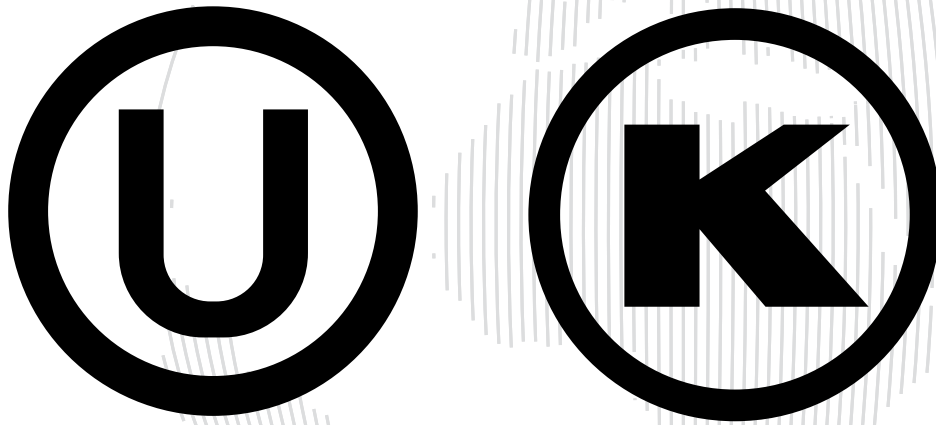
Este Manual não tem a pretensão de esgotar o tema, mas sim de contribuir com informações de regularização sanitária, metrológica e outras referências para as exportações de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumaria em conformidade com os critérios kosher.

Desta forma, é fundamental acessar periodicamente as atualizações posteriores à data desta edição disponíveis nas referências indicadas no presente Manual.

ÍNDICE

1. CONCEITOS E DEFINIÇÕES.....	3
1.1 DADOS GERAIS	3
1.2 O QUE É UM PRODUTO KOSHER?	3
1.3 ORIGEM E HISTÓRIA DA KASHRUT	5
1.4 GLOSSÁRIO DE TERMOS RELATIVOS À KOSHER.....	5
1.5 DEFINIÇÕES E CONCEITOS IMPORTANTES PARA KOSHER	6
2. IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS KOSHER	9
3. REQUISITOS PARA USO DO TERMO KOSHER	11
3.1 KOSHER PARA INGREDIENTES COSMÉTICOS	11
3.2 KOSHER PARA PRODUTOS DE BELEZA	12
4. CERTIFICAÇÃO KOSHER	13
4.1 ETAPAS PARA A CERTIFICAÇÃO.....	14
4.2 SELECIONANDO A AGÊNCIA CORRETA	15
5. INFORMAÇÕES ADICIONAIS.....	16
5.1 KOSHER E HALAL	16
6. REFERÊNCIAS	17

1. CONCEITOS E DEFINIÇÕES



1.1 DADOS GERAIS

Muitos fatores são responsáveis pela explosão de produtos com certificação Kosher; por diversas razões os consumidores de produtos com certificado Kosher influenciam um mercado que excede esse grupo de pessoas. Isto é particularmente verdade nos Estados Unidos aonde as grandes cadeias de supermercados se esforçam para ter os produtos em todas as suas lojas que são abastecidas por um distribuidor central. A Europa sofreu um aumento dramático na demanda por Kosher, enquanto na Austrália, Kosher está começando a se popularizar. Se você está planejando exportar produtos para Israel, a certificação Kosher é absolutamente necessária.

Essa certificação de produtos possui a maior parte de suas referências na cadeia da indústria alimentícia. Com o crescimento para outros setores, começam a surgir outras fontes de dados.

Ao longo deste Manual, buscamos trazer o racional para o conceito e alguns detalhes que se apliquem diretamente ao setor HPPC.

1.2 O QUE É UM PRODUTO KOSHER¹?

Algumas etnias e religiões possuem orientações sobre os alimentos ou produtos que podem ser consumidos pelos seus membros e seguidores. É o caso da comunidade judaica, que obedece aos ensinamentos da Torá, que reúne os cinco primeiros livros da Bíblia (do Gênesis ao Deuteronômio).

Entre estes ensinamentos estão as leis alimentares, denominadas de *kashrut* (lei alimentar judaica), que estabelecem os requisitos da dieta e do consumo judaicos. Entretanto, tendo em vista o universo crescente de industrialização,

atualmente, os judeus, para garantir a origem dos itens e obediência às leis, contam com algumas certificadoras, que verificam a procedência dos ingredientes, o processo de fabricação e as linhas de produção em uma fábrica. Algumas embalagens trazem também o termo “**parve**”, que é utilizado para informar que o produto não contém leite, carne ou os seus derivados. É um processo criterioso de certificação, como existem para os produtos orgânicos, veganos, *cruelty free*, entre outras categorias. Os alimentos e produtos kosher/parve são consumidos não só pela comunidade judaica. Veganos e adventistas são alguns outros grupos adeptos, em função da garantia de origem e diferenciais das [formulações](#)².

A palavra hebraica “kosher” significa apto, adequado ou conveniente. Os alimentos Kosher são aqueles que se preparam de acordo com os padrões alimentares judaicos, os quais são admissíveis para consumo, porquanto que atingem os requisitos alimentares da Bíblia hebraica.

As leis de *Kashrut* (leis Kosher) regulam dois aspectos principais das normas alimentares:

1. os alimentos permitidos;
2. as preparações desses alimentos.

Para os judeus, uma *mitsvá* é um “mandamento” Divino e “conexão”. Eles comem kosher porque Deus os ordenou, e ao cumprir a vontade Divina se conectam com Deus.

Além disso, Nachmanides, considerado pelos judeus um grande sábio do Século 12 e cabalista, destaca que “as aves e muitos mamíferos proibidos pela Torá são predadores, embora os animais permitidos não sejam. Eles são instruídos a não comerem aqueles animais, para que não venham a absorver essas qualidades em si mesmos.” *Kashrut* (leis kosher) podem então ser vistas como “nutrição espiritual”. Assim como há alimentos que são bons para o corpo e outros que são prejudiciais, há alimentos que nutrem a alma judaica e outros que a afetam de maneira [adversa](#)³.

Aqui estão algumas das leis “cashier” básicas:

- Certas espécies de animais (e seus ovos e leite) são permitidos para consumo, enquanto outros são proibidos - principalmente porco e ostras.
- Carne e leite jamais são combinados. São usados utensílios separados para cada um, e um período de espera é observado para comê-los.
- A carne deve vir de animais que são abatidos de maneira específica (e

indolor) conhecida como *shechitah*, e certas partes do animal (incluindo o sangue) devem ser removidas.

- Frutas, vegetais e cereais são basicamente sempre *casher*, mas devem ser livres de insetos. Vinho ou suco de uva, porém, deve ter certificado *casher*.
- Como até mesmo um pequeno traço de uma substância não-*casher* pode tornar um alimento não *casher*, todos os alimentos processados e estabelecimentos requerem certificação por um rabino confiável ou uma agência de supervisão de *kashrut*.

1.3 ORIGEM E HISTÓRIA DA KASHRUT⁴

As leis *casher* (pronúncia em português) foram ordenadas por Deus aos filhos de Israel no Deserto do Sinai. Moisés ensinou-as ao povo e escreveu as normas dessas leis em Levítico 11 e Deuteronômio 14. Os detalhes foram passados no decorrer das gerações e por fim anotados na *Mishnah* e no *Talmud*.

Várias ordens foram emitidas através das gerações pelas autoridades rabínicas como segurança para essas leis bíblicas.

Durante uma história de 4.000 anos, a observância de *casher* tem sido uma marca de identidade judaica. Talvez mais do que qualquer outra *mitsvá*, as leis *casher* enfatizam que o Judaísmo é muito mais que uma religião no sentido convencional da palavra. Para o judeu, santidade não está confinada em locais e tempos sagrados fora do dia a dia; mas sim, a vida em sua totalidade é um esforço sagrado. Até mesmo a atividade aparentemente mundana de comer é um ato Divino e uma experiência unicamente judaica.

1.4 GLOSSÁRIO DE TERMOS RELATIVOS À KOSHER

CHOMETZ

Produtos fermentados que não são permitidos na *pessach*, a páscoa judaica.

HALACHA

Uma palavra hebraica que significa literalmente 'andar'. Geralmente é usado para denotar conformidade com a lei judaica.

HASHGACHÁ

Certificação de *kashrut* assinada por um rabino ou uma organização de *kashrut*.

HECHSHER

Hechsher é uma certificação *kosher* bem conhecida, mostrada em um produto ou ingrediente *kosher* qualificado.

KASHRUT

Termo geral usado para indicar todo aspecto de preparo de alimentos de acordo com a lei judaica e próprio para a mesa judaica.

KOSHER DAIRY CHOLOV AKUM (TAMBÉM CONHECIDO COMO CHOLOV STAM)

Refere-se ao credenciamento kosher de produtos lácteos sem a presença de um inspetor kosher durante toda a produção.

KOSHER LEIRIA CHOLOV YISROEL (TAMBÉM CONHECIDO POR ALGUNS COMO DAIRY SUPER KOSHER)

Cholov Yisroel refere-se a todas as produções lácteas, que estão sob constante supervisão kosher desde a ordenha até a embalagem.

MASHGUIACH

O supervisor da *kashrut* de um estabelecimento que produz um produto kosher. A sua presença na produção é indispensável para a certificação kosher.

1.5 DEFINIÇÕES E CONCEITOS IMPORTANTES PARA KOSHER⁷

CARNES & AVES

Conforme instruído na Bíblia, nem todos os animais e pássaros são kosher. Os animais comuns que são kosher incluem: vaca, cabra e ovelha (ruminantes e de casco fendido). Os animais comuns que não são kosher incluem: porco, cavalo, camelo e coelho. Isso também se aplica aos pássaros. A maioria das aves é kosher. Isso inclui: frango, peru, ganso e pato.

Para que a carne e as aves sejam kosher, existem requisitos adicionais. Isso inclui abate de acordo com a lei judaica e remoção de sangue por meio de salga ou torrefação. Tudo isso deve ser feito sob rigorosa supervisão rabínica. Presume-se que produtos de varejo que contenham qualquer ingrediente derivado de animais ou aves não sejam kosher, a menos que sejam certificados por uma agência kosher respeitável.

LATICÍNIOS

Produtos lácteos devem provir de animais kosher. Nos países onde a fonte de leite é garantida pela lei civil (por exemplo, na UE e nos EUA), algumas autoridades judaicas permitem produtos lácteos sem supervisão kosher em tempo integral. Algumas comunidades ainda exigem que seu leite seja totalmente supervisionado; e isso é conhecido como Cholov Yisroel.

OVOS

Ovos só são kosher se forem de um pássaro kosher e não contiverem manchas de sangue.

PEIXES

Os peixes Kosher são espécies com barbatanas e escamas que são facilmente removidas. Exemplos comuns incluem: salmão, atum, linguado e solha. As escamas de um esturjão são extremamente difíceis de remover - portanto, considera-se que não é kosher. Exemplos comuns de peixes não-kosher incluem: todos os moluscos, enguias, tubarão, tamboril, huss e peixe-gato. Ovas e derivados de peixe, como óleo de peixe e gelatina, devem provir de peixes kosher.

PAREV

Alimentos que não contêm carne nem ingredientes lácteos são conhecidos como Parev. Para que um alimento seja certificado como Parev, ele também não deve compartilhar equipamentos de produção com carne ou laticínios quando estes forem produzidos a uma temperatura acima de 40°C. Os alimentos *Parev* podem incluir ovos e peixe.

No geral, os alimentos *Parev* apresentam menos complexidades kosher do que carnes ou laticínios.

INSETOS

Todos os insetos são considerados estritamente não-kosher. Para garantir a ausência de insetos, frutas e legumes devem ser cuidadosamente inspecionados e limpos. O uso de pesticidas pode ser insuficiente, pois pode matar os insetos, mas não os remover.

PRODUTOS DE VINHO E UVA

Todos os produtos feitos a partir de uvas frescas ou secas, como suco de uva, vinho e vinagre de vinho, devem ser supervisionados durante todo o processo de fabricação, e o manuseio deve ser feito exclusivamente pelos judeus para que seja kosher. Todos os produtos com aroma ou aditivos de uva devem ter a certificação kosher.

PÁScoa

Toda primavera, o povo judeu celebra o festival da Páscoa por 8 dias. Durante esse período, os judeus não podem comer alimentos ou bebidas fermentados, feitos com os seguintes cinco grãos: trigo, cevada, aveia, espelta e centeio. Os judeus também não podem usar pratos, utensílios ou panelas que foram usadas para esses grãos.

Muitas comunidades judaicas também se abstêm de '*Kitniyot*' durante o período da Páscoa. São leguminosas que incluem milho, soja, colza, amendoim, feijão e arroz.



Portanto, existem dois padrões para produtos de Páscoa:

- Kosher for Passover - não contém nenhum dos ingredientes acima
- Kosher para a Páscoa *Kitniyot* - exclui apenas os cinco grãos, mas pode conter legumes e/ou leguminosas.

2. IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS KOSHER⁵

A lei fundamental relativa à preparação de alimentos se refere a separação de produtos de carne e lácteos. Com base no versículo bíblico que ensina “não cozinhar o carneiro com o leite de sua mãe”, a lei Kosher proíbe o consumo de carne e lácteos ao mesmo tempo. Ademais, deve haver um intervalo de tempo entre a ingestão de um prato de carne e a de um prato com derivado lácteo.

O cumprimento desta norma para os produtos kosher está claramente identificado por uma palavra ou letra que se encontra ao lado da etiqueta de certificação, o que indica a categoria do produto Kosher. Estas [categorias](#)⁶ são:



a) O símbolo simples de “OU” ou “OU-Pareve” identifica um produto kosher *pareve/parev*, que não contém laticínios nem carne, nem derivados de laticínios ou carne. Esta certificação também verifica se o produto não foi produzido em equipamentos que também são utilizados na fabricação de laticínios. (Esse é o padrão da UO; algumas outras agências certificadoras não exigem equipamentos sem laticínios.) Vegetarianos e veganos devem observar que isso não garante que o produto esteja livre de peixes, ovos ou mel. A letra (P) também pode indicar que o produto é apto para a Pessach (Páscoa judaica).



b) O símbolo “OU-D” ou “OU-Dairy” identifica um produto Kosher lácteo, que contém um ingrediente lácteo ou um derivado de leite, ou que foi produzido num equipamento também utilizado para fabricar produtos lácteos. Portanto, um produto certificado como kosher lácteo pode ser livre de lácteos nos seus ingredientes.



c) O símbolo “OU-DE” em um produto kosher significa “equipamento para produtos lácteos” e quer dizer que o produto não contém nenhum ingrediente lácteo, leite ou derivados, mas que ele foi produzido em um equipamento para produtos lácteos.



d) O símbolo “OU-M” ou “OU-Glatt” identifica um produto kosher para carnes. Uma vez que carne e derivados lácteos não podem ser misturados dentro das leis dietéticas kosher, produtos certificados como Kosher para carnes também devem ser livres de lácteos. Entretanto, estes produtos **não** são adequados para veganos e vegetarianos.

e) O símbolo “OU-F” identifica um produto kosher com ingredientes derivados de peixe. O peixe é uma área complicada pois é considerado parev, e, portanto, pode ser misturado com ingredientes lácteos.

O símbolo Kosher em conjunto com o termo *Parve* (palavra hebraica que significa nem carne e nem leite), garante que os produtos não contêm carnes, aves, nem derivados lácteos, portanto, aptos para o consumo vegetariano.

K - KOSHER PARVE

KD - KOSHER DAIRY - (LÁCTEO)

KM - KOSHER MEAT - (CARNE)

KP - KOSHER PARA PÁScoa JUDAICA - PASSOVER OU PESSACH



O símbolo “k” indica que o fabricante apresenta o produto como kosher para o consumidor kosher, no entanto isso não é suficiente. Ainda é importante saber o nome do rabino responsável pela certificação.

3. REQUISITOS PARA USO DO TERMO KOSHER⁸

Para que um produto seja considerado kosher e se qualifique para um certificado kosher, **cada ingrediente, aditivo alimentar e auxiliar de processamento usado em sua produção também deve ser kosher**. Além disso, para ter a certificação kosher, o processo de produção deve ser adequado aos requisitos kosher e, portanto, deve ser aprovado por um auditor kosher. **Os produtos podem ser considerados como não-kosher se suas linhas e equipamentos de produção também forem usados para fabricar produtos não-kosher.**

3.1 KOSHER⁹ PARA INGREDIENTES COSMÉTICOS

A certificação Kosher é um padrão internacional independente de qualidade, que é cada vez mais predominante no setor de alimentos e varejo.

Os produtos Kosher exigem ingredientes Kosher. Isso significa que para se certificar de que um produto é realmente kosher, toda a cadeia de suprimentos deve garantir que seguiu os princípios kosher. Por isso é muito importante que os **fornecedores de ingredientes para um produto kosher sejam auditados de forma independente por uma agência certificadora.**

A ideia de que aquilo que você coloca na sua pele deve ser bom o suficiente para se comer está levando as formulações de **cosméticos naturais**¹⁰ para um nível totalmente novo. Os consumidores estão buscando os benefícios que provêm dos alimentos nos produtos que aplicam à sua pele. Percebem ingredientes derivados de alimentos como mais saudáveis, sem toxinas prejudiciais e mais íntegros. Se um ingrediente pode ser usado como alimento, o que é mantido em um padrão mais elevado pelo FDA, a transição para formulações de cuidados pessoais parece ser uma progressão natural.

Kosher, vegano, livre de GMO e sem glúten são alguns padrões baseados em alimentos que estão aparecendo no universo cosmético. O consumidor quer saber o que está presente em seus alimentos para evitar reações alérgicas e outras considerações de saúde. Desta forma, a mesma questão está passando a acontecer em cosméticos e produtos de higiene pessoal. A formulação do cosmético natural está mudando, como resultado dessas tendências e mudanças no mercado. Cada vez mais é exigido transparência nos *claims* em relação aos aspectos naturais, orgânicos e saudáveis dos produtos.

3.2 KOSHER PARA PRODUTOS DE BELEZA

Embora frequentemente associados à comida, tradicionalmente, em preparação para a Páscoa, os judeus eliminam de toda a sua casa os produtos fermentáveis ou que contenham ingredientes que possam fermentar, verificando seus produtos de beleza e cosméticos. Para kosher e a lei da Páscoa, batom e perfume são considerados produtos que podem ser ingeridos, por isso também entram na restrição.

Durante a Páscoa, todos os produtos que contenham ingredientes que são passíveis de fermentação são proibidos - e os judeus não podem comer, utilizar ou ter algum tipo de prazer através desses ingredientes. Essa lei se estende a mais do que apenas superfícies da casa, também se estende à superfície da pele - e a bolsa de maquiagem comum de uma mulher geralmente contém a "fermentação proibida".

Como resultado, as restrições da Páscoa exigem uma grande reforma no regime regular de beleza, desde a base líquida e cremes faciais até batons, loções para barbear e spray para cabelo. Também se aplica para qualquer produto que contenha álcool, pois sua origem não é rastreável e, potencialmente, inóspita. Ao comprar um novo kosher para a linha de beleza, as mulheres devem prestar atenção a cerca de três dúzias de ingredientes suspeitos - incluindo álcool, xarope de milho, trigo, centeio e aveia, que devem ser totalmente **evitados**¹¹.

Quando o produto ou marca de beleza é certificado como Kosher, os consumidores sabem que a empresa está em conformidade com os rígidos requisitos das leis Kosher. **Isso inclui regulamentos sobre ingredientes, limpeza, qualidade e pureza.** Para ser certificado Kosher, "todos os ingredientes de cada produto - e o processo de preparação do produto - devem ser certificados também para conformidade Kosher".

À medida que mais e mais consumidores procuram produtos de beleza e cosméticos Kosher, as marcas estão se voltando para o uso de ingredientes orgânicos, isentos de subprodutos animais e crueldade contra os animais. Isso também inclui restrições ao xarope de milho, centeio, trigo, aveia, cevada e álcool.

As marcas Kosher também se concentram em fórmulas que não são OGM (Organismos Geneticamente Modificados) e tendem a usar embalagens ecológicas.

4. CERTIFICAÇÃO KOSHER

A certificação Kosher é o selo da aprovação kosher por uma agência rabínica, verificando os ingredientes dos produtos, as instalações de produção e o processo de fabricação para garantir que todos os ingredientes, derivados, utensílios e máquinas não tenham vestígios de substâncias não kosher. O símbolo *Kosher Certified* garante aos consumidores que o produto em si e sua produção cumprem todos os requisitos da Lei [Kosher](#)¹².

Para que um produto seja considerado kosher, é necessário submetê-lo a uma agência de certificação kosher e pagar a taxa requerida pela agência. É importante que o seu certificado kosher seja aceito globalmente por consumidores, fabricantes e outras agências de certificação kosher.

Os produtos certificados como kosher são rotulados com uma marca chamada *hekhsher* (da mesma raiz hebraica que a palavra “kosher”) que normalmente identifica o rabino ou organização que certificou o produto.

O processo de certificação não envolve um rabino “abençoando” o produto; ao contrário, envolve examinar os ingredientes utilizados, examinar o processo de preparação e inspecionar periodicamente as instalações de processamento para garantir que os padrões kosher sejam mantidos.

Existem muitas certificações disponíveis, com diferentes graus de rigor.

A certificação mais controversa é a K; uma letra simples K encontrada em produtos que afirmam ser kosher. Uma letra do alfabeto não pode ser registrada, portanto, qualquer fabricante pode colocar um K em um produto, mesmo sem nenhuma supervisão. Por outro lado, alguns rabinos muito confiáveis certificarão produtos sem ter uma marca comercial a oferecer, e suas certificações também terão apenas um “K”.

A maioria das outras marcas de certificação kosher são marcas registradas e não podem ser usadas legalmente sem a permissão da organização certificadora. A organização certificadora garante que o produto é kosher de acordo com seus padrões, **mas os padrões variam conforme a agência certificadora escolhida.**

Está se tornando cada vez mais comum para as certificadoras kosher indicar se o produto é *fleishik* (carne), *milchik* (laticínios) ou *pareve/parev* (neutro, ou seja, não possui carne nem derivados de leite). É algo similar aos avisos

utilizados sobre uma possível contaminação cruzada de alérgenos. Se esse esclarecimento não aparecer no rótulo, é necessário ler a lista de ingredientes com cuidado para determinar se o produto contém carne, leite ou derivados.

Além das certificadoras kosher, há algumas organizações de caridade permitem que os fabricantes exibam seu logotipo em troca de uma doação, mas, diferentemente das certificadoras kosher, essas instituições não cobram por esse [serviço](#)¹³.

4.1 ETAPAS PARA A CERTIFICAÇÃO

As etapas descritas a seguir são referentes ao processo de uma das empresas [certificadoras](#)¹⁴ existente, como exemplo. Pode haver variação de procedimento e requisitos de uma entidade para outra. É recomendável consultar sempre a certificadora escolhida e seguir suas instruções para a certificação.

Passo 1: Inscrição

Preencher o formulário de inscrição com informações logísticas sobre sua empresa e fábrica. Um coordenador rabínico (executivo de contas) será designado para lidar com sua inscrição. Este coordenador será o seu representante designado na certificadora e estará disponível para responder às suas perguntas, atender às suas necessidades e orientá-lo no processo de certificação Kosher.

Passo 2: Consulta na fábrica - visita às instalações

Um Representante Rabínico de Campo (RFR) qualificado visitará sua fábrica para observar sua operação e a viabilidade de certificar seus produtos. O RFR fará um tour pela sua fábrica e arquivará um relatório escrito na sede da certificadora.

Passo 3: Avaliação

Seu pedido e relatório de inspeção serão revisados pelo seu Coordenador Rabínico (CR), que o aconselhará se a certificadora pode ou não conceder a certificação. Em alguns casos, algumas modificações no sistema podem ser necessárias para que a certificação seja concedida.

Passo 4: Contrato

O CR elaborará um contrato que incluirá todos os requisitos da certificadora para a certificação kosher. Se você considerar aceitável, o contrato será assinado e devolvido ao escritório da empresa, e uma carta de certificação será enviada a você.

Passo 5: Aprovação de etiquetas Kosher

Seus novos rótulos de produtos com o símbolo da certificadora poderão ser enviados para aprovação final.

Passo 6: Certificação kosher

Você ingressou em uma família de empresas que carrega a marca kosher. Seu produto será adicionado ao banco de dados Kosher, listado no site da certificadora e promovido nos canais sociais da certificadora, guias de produtos e revistas judaicas.

4.2 SELECIONANDO A AGÊNCIA CORRETA

Embora todas as agências certificadoras kosher compartilhem o objetivo de verificar e garantir que a lei kosher seja cumprida, cada uma dessas agências em todo o mundo tem suas próprias políticas e procedimentos. Consumidores, compradores e fornecedores escolhem quais produtos comprar com base nos padrões e na confiabilidade da agência certificadora.

É muito importante analisar as opções de agências de certificação kosher como se fosse escolher um advogado ou um consultor financeiro. Resumindo, faça as perguntas certas e explore todas as opções disponíveis de certificações. Isto pode poupar a sua empresa de uma experiência desagradável e cara.

Antes de começar a estudar os prós e contras de uma agência de certificação (a mesma coisa é válida se você considera mudar de agência), você precisa entender que para uma organização certificar os produtos de sua companhia não basta apenas confiança. Entre outras coisas a agência necessita:

1. Um estudo aprofundado das fórmulas e equipamentos.
2. Detalhes referentes aos fornecedores de matéria prima.
3. Visitas à fábrica.
4. O direito de auditar os documentos pertinentes a assuntos de *kosher*¹⁶.

Algumas empresas emitem certificados que atestam o cumprimento de todos os processos que fazem parte das leis de alimentação judaica.

No Brasil, os alimentos que possuem em sua embalagem a letra “U” dentro de um círculo significa que foram certificados pela União Ortodoxa como produto kosher.

5. INFORMAÇÕES ADICIONAIS¹⁸

Você pode encontrar mais informações sobre o *kashrut* nos sites das principais organizações de certificação kosher.

A **União Ortodoxa**¹⁹, responsável pela certificação “U” dentro de um círculo, possui excelentes informações em seu site, incluindo uma cartilha kosher, uma explicação de sua política kosher, uma discussão filosófica sobre “pensar kosher” e uma seção de perguntas e respostas.

A organização de certificação **Kosher Star-K**²⁰ também possui um excelente site. Eles oferecem uma quantidade incrível de detalhes sobre a pesquisa que eles utilizam para determinar se um produto é kosher. Eles informam quais produtos podem ser usados sem a certificação kosher e explicam por que esses produtos podem ou não serem usados sem a certificação kosher, fornecendo detalhes completos sobre as pesquisas realizadas para esse fim. Também possui artigos sobre equipamentos de kashering e outras informações úteis.

O **KosherQuest**²¹ possui um banco de dados pesquisável de produtos kosher, além de uma extensa lista de símbolos kosher confiáveis e outras coisas interessantes.

Como o universo de cosméticos kosher é muito recente, para avaliar se uma agência certificadora realiza a certificação kosher para produtos cosméticos é imprescindível entrar em contato diretamente com a certificadora e discutir sobre a viabilidade.

5.1 KOSHER E HALAL

Assim como no judaísmo, o islamismo também tem um sistema de leis alimentares, chamado de Halal.

O Halal é todo o alimento permitido para consumo pelo Alcorão, livro sagrado da religião islâmica.

As regras da dieta Halal são bastante parecidas com a kosher, sendo também proibido o consumo de carne de porco, cachorros, gatos, animais que tenham presas, que sejam pestilentos ou repulsivos, por exemplo.

O ritual de abate Halal é muito específico e rigoroso, sendo que todo o processo deve ser acompanhado por inspetores muçulmanos que garantam o cumprimento das leis¹⁵.

6. REFERÊNCIAS

1. <https://www.sakosher.com/>
2. <https://www.julianefreire.com.br/2017/02/o-que-e-um-produto-kosher-ou-parve.html>
3. https://pt.chabad.org/library/article_cdo/aid/3973769/jewish/O-que-Casher.htm
4. ORIGEM E HISTÓRIA DA KASHRUT
https://pt.chabad.org/library/article_cdo/aid/3973769/jewish/O-que-Casher.htm
5. REGULAMENTO KOSHER
<https://www.sakosher.com/>
6. CATEGORIAS DE PRODUTO KOSHER
<https://www.godairyfree.org/food-and-grocery/food-label-info/understanding-kosher>
7. DEFINIÇÕES PARA KOSHER
<https://www.klbdkosher.org/what-is-kosher-certified/#kosher-depth>
8. REQUISITOS PARA USO DO TERMO KOSHER
<https://www.klbdkosher.org/what-is-kosher-certified/#kosher-depth>
9. KOSHER PARA INGREDIENTES COSMÉTICOS
<https://www.klbdkosher.org/why-go-kosher-2/>
10. <https://cosmeticinnovation.com.br/como-as-tendencias-do-mercado-de-alimentos-estao-influenciando-os-cosmeticos-naturais/>
11. KOSHER PARA PRODUTOS DE BELEZA
https://www.huffpost.com/entry/holy-beauty-getting-koshe_b_850298?guccounter=1
12. CERTIFICAÇÃO KOSHER
<https://oukosher.org/what-is-kosher/>
13. <http://www.jewfaq.org/kashrut.htm>
14. ETAPAS PARA A CERTIFICAÇÃO
<https://oukosher.org/get-certified-application/>

15. O PRODUTO KOSHER

<https://www.significados.com.br/kosher/>

16. SELEÇÃO DA CERTIFICADORA

<https://www.star-k.org/articles/portuguese/1785/como-escolher-uma-certificacao-kosher/>

17. SÍMBOLOS KOSHER

<https://certificadokosher.com.br/simbolos-kosher/>

18. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

<http://www.jewfaq.org/kashrut.htm>

19. UNIÃO ORTODOXA

<https://oukosher.org/>

20. KOSHER STAR-K

<https://www.star-k.org/>

21. KOSHER QUEST

<https://kosherquest.org/>

Realização

beautycare



BRAZIL

*Projeto de Internacionalização das Indústrias de
Higiene Pessoal, Perfumaria e Cosméticos*

Promoção

 **ABIHPEC**
Associação Brasileira da Indústria de
Higiene Pessoal, Perfumaria e Cosméticos

 **ApexBrasil**