

KOSHER

Kashrut y acceso a mercados · Ficha temática

FICHA TEMÁTICA · 2026



Departamento de Asuntos Internacionales · Julio de 2026 (revisión: octubre de 2026) · Documento divulgativo de carácter orientativo

Reglas alimentarias judías

Kashrut: lo apto según la ley judía

Israel: dos regímenes

la carne y los demás alimentos se rigen distinto

No es solo animal

también procesados, ingredientes, vinos y aditivos

1 ¿Qué es Kosher?

"Kosher" -del hebreo "kasher", apto- designa los alimentos que cumplen las reglas de la kashrut; lo no apto se denomina "toref". Entre los mamíferos terrestres son aptas las especies que rumian y tienen la pezuña completamente partida. Los peces deben tener aletas y escamas que puedan retirarse sin dañar la piel. En el caso de las aves, la práctica kosher se basa principalmente en especies respecto de las cuales existe una tradición aceptada (mesorá); no basta con que no sean rapaces.

La carne de mamíferos y aves aptos requiere sacrificio ritual (shejitá), inspección posterior, desangrado y preparación conforme a las reglas aplicables; también se controlan ingredientes, equipos, utensilios, líneas de producción y contaminaciones cruzadas.

La kashrut distingue entre alimentos cárnicos, lácteos y pareve (ni cárnicos ni lácteos), y prohíbe cocinar o consumir juntos carne y lácteos. Hay reglas adicionales sobre insectos, vino y derivados de la uva, y sobre los alimentos de Pésaj: un producto kosher durante el año no es necesariamente kosher para Pésaj. La certificación es relevante no solo para productos de origen animal, sino también para procesados vegetales, ingredientes, aditivos, bebidas, vinos y aceites.

2 Halal y Kosher: semejanzas y diferencias

Ambos son sistemas alimentarios de base religiosa, con controles y certificación propios:

	Halal	Kosher
Marco	Reglas alimentarias islámicas (halal / haram).	Reglas alimentarias judías (kashrut; kosher / toref).
Cerdo	Prohibido.	Prohibido.
Pescados / mariscos	Los productos del mar suelen estar permitidos (varía por escuela).	Solo peces con aletas y escamas que puedan retirarse sin dañar la piel (p. ej. el salmón); mariscos y crustáceos no.
Carne y lácteos	Sin regla de separación específica.	Separación estricta entre cárnico, lácteo y pareve (ni cárnico ni lácteo).
Sacrificio	Dhabiha, conforme al rito islámico.	Shejitá por un sacrificador autorizado (shojet), con inspección, desangrado y preparación posterior.

	Halal	Kosher
Reconocimiento	Organismo de certificación halal aceptado por el destino.	En Israel, el Gran Rabinato; en otros mercados, según legislación, importador, cadena o comunidad.

3 El caso de Israel: dos regímenes distintos

Este es el punto jurídico central y suele malentenderse. En Israel, la carne y los demás alimentos se rigen de forma diferente:

Régimen	Qué exige Israel
Carne y aves	La Ley de Carne y sus Productos (1994) dispone que nadie importará carne ni sus productos sin haber obtenido un certificado de kashrut; abarca todos los tipos de carne aptos para consumo humano, incluidas las aves, y solo admite excepciones ministeriales para casos especiales. El Gran Rabinato, a través de su Departamento de Sacrificio en el Extranjero, aprueba los mataderos tras una visita de inspección (que exige la aprobación veterinaria del Ministerio de Agricultura del país de origen y de Israel), certifica a los shojtim y autoriza la composición de los equipos de sacrificio. Se suma el permiso veterinario de importación de los Servicios Veterinarios de Israel, que requiere que la planta figure en su lista de establecimientos aprobados.
Otros alimentos	Pueden importarse sin presentarse como kosher, cumpliendo la regulación sanitaria. Si se comercializan como kosher, el importador debe tramitar la aprobación del producto ante el Gran Rabinato, acompañando certificado vigente de un rabino u organismo extranjero reconocido, identificación del producto y fabricante, imágenes de envase/etiqueta y, cuando corresponde, informe de producción.

IDEA CLAVE

Regla práctica: para carne y aves a Israel, el kosher es una exigencia legal de importación (con aprobación del matadero y de los equipos por el Gran Rabinato). Para los demás alimentos, el kosher solo se exige si el producto se comercializa como tal, y la aprobación se tramita por producto ante el Gran Rabinato.

4 Cómo se certifica

La certificación kosher la emite una autoridad rabínica u organismo de certificación kosher (no el SAG). Su alcance y procedimiento dependen del producto, el proceso, la entidad certificadora y el mercado. En general comprende:

1. Evaluación de ingredientes, proveedores, formulaciones y procesos.
2. Inspección de instalaciones, equipos, utensilios, almacenamiento y líneas compartidas.
3. Definición del estado del producto (cárnico, lácteo o pareve) y, cuando corresponde, kosher para Pésaj.
4. Supervisión por un supervisor kosher o mashguíaj (no necesariamente rabino), con la frecuencia que defina la certificadora.
5. Para carnes y aves: sacrificio por un shojet autorizado, revisión del cuchillo, inspecciones posteriores, extracción de tejidos prohibidos (nikur) y desangrado por remojo, salado y lavado (con tratamiento especial de ciertos órganos, como el hígado, que requiere asado).
6. Emisión de un certificado que identifica expresamente los productos, plantas, procesos, presentaciones o lotes cubiertos y las condiciones de uso del sello.

Conviene distinguir el certificado (que define el alcance y las condiciones) del **hejsher**, que es normalmente el símbolo o sello visible que identifica la aprobación kosher. El certificado cubre productos o líneas determinados, no necesariamente todo lo que produce una planta.

5 Reconocimiento fuera de Israel

No existe una única regla universal. En Israel interviene el Gran Rabinato como autoridad legal competente. En otros mercados, la aceptación de una certificación kosher puede depender de la legislación local, el importador, el distribuidor, la cadena comercial o la comunidad judía destinataria.

Por ejemplo, en Estados Unidos el término "kosher" en carnes y aves exige supervisión rabínica, pero **no existe un sistema federal equivalente a la aprobación del Gran Rabinato**. El FSIS exige aprobación previa de la etiqueta con respaldo documental de la certificación, y algunos estados (como Nueva York, con su Kosher Law Protection Act de 2004) mantienen registros de certificadores y productores con fines de transparencia y prevención del fraude, sin decidir qué interpretación de la kashrut es válida.

6 Consideraciones para Chile y rol del SAG

En Chile operan distintas autoridades rabínicas y organismos privados de certificación kosher; la aceptación de sus certificados debe comprobarse para el mercado, cliente y producto correspondiente.

Tratándose de exportaciones de productos pecuarios bajo competencia del SAG, el establecimiento debe estar inscrito y, cuando corresponda, habilitado para el mercado de destino. El SAG verifica los requisitos sanitarios y emite la certificación oficial de exportación aplicable, pero **no determina ni certifica el carácter kosher del producto**. No todos los alimentos kosher requieren habilitación de establecimiento ni certificado zoosanitario: depende del producto y del mercado.

La normativa chilena de bienestar animal permite, para colectividades religiosas reconocidas o constituidas conforme a la ley, los métodos rituales aceptados por ellas, siempre que se realicen correctamente según las recomendaciones de la OMSA y evitando al máximo el sufrimiento innecesario (Decreto N° 28 de 2012 del Ministerio de Agricultura, publicado en 2013, reglamento sobre protección de los animales al momento del beneficio en establecimientos industriales, artículo 24). El SAG habilita establecimientos para Israel mediante resoluciones de habilitación directa, es decir, tras la visita de la autoridad israelí (por ejemplo, Resolución Exenta N° 556/2025, Frigorífico Patagonia S.A., Porvenir, productos ovinos).

7 Ruta para carne chilena destinada a Israel

Según el propio Departamento de Sacrificio en el Extranjero, el sistema opera en unos 60 mataderos de diez países, entre ellos Chile (junto con Argentina, Uruguay, Paraguay, Brasil, Estados Unidos, Polonia, España, Portugal y Francia); en 2024 Israel importó cerca de 140.000 toneladas de carne kosher a través de unos 15 importadores. Cada equipo de shejitá tiene al menos nueve integrantes (jefe de equipo, revisores externo e interno, shojtim, revisores de cuchillos, menaker y mashguijim), no son empleados del Gran Rabinato y sus condiciones se pactan con el importador. La carne importada se clasifica, además, en niveles de kashrut (kosher, jalak o glatt, y jalak de pulmón), con exigencias distintas para los equipos y la velocidad de faena.

A diferencia de otros alimentos, la carne a Israel combina procesos sanitarios y kosher, distintos y complementarios:

1. Confirmar que el mercado está abierto para la especie y el producto.
2. Verificar la inscripción en el LEEPP (Listado de Establecimientos Exportadores de Productos Pecuarios) y la habilitación del establecimiento.
3. Obtener o mantener la aprobación sanitaria de los Servicios Veterinarios de Israel.
4. Coordinar con un importador israelí y con el Departamento de Sacrificio en el Extranjero del Gran Rabinato.
5. Obtener la aprobación del matadero y del equipo kosher.
6. Ejecutar la shejitá, las inspecciones, el nikur, el salado y demás operaciones exigidas.
7. Identificar, segregar y documentar la producción kosher.
8. Obtener los certificados kosher aplicables.

9. Solicitar al SAG el certificado zoosanitario de exportación correspondiente.

8 Preguntas frecuentes

¿El salmón chileno es kosher?

El salmón pertenece a una especie apta (tiene aletas y escamas removibles sin dañar la piel). Pero la aptitud de la especie no basta: influyen la identificación, ingredientes, aditivos, recubrimientos, equipos y procesamiento. Para comercializarlo como kosher en Israel, el producto debe contar con certificación extranjera aceptable y la aprobación correspondiente; los requisitos sanitarios se tramitan por separado.

¿Una certificación kosher sirve para cualquier mercado?

No necesariamente. Su utilidad depende de la aceptación en el destino. En Israel interviene el Gran Rabinato; en otros mercados, la aceptación puede depender de la legislación local, el importador, la cadena comercial o la comunidad consumidora.

¿El SAG certifica kosher?

No. El SAG habilita sanitariamente (para los productos de su competencia) y emite el certificado zoosanitario de exportación; el carácter kosher lo certifica una autoridad u organismo rabínico aceptado por el destino.

9 Fuentes

- › Gran Rabinato de Israel - Importación de alimentos kosher - <https://www.gov.il/he/service/import-food-products-kashrut> · consultado 23-07-2026 y reverificado 09-10-2026.
- › Gran Rabinato de Israel - Departamento de Importaciones - https://www.gov.il/he/departments/units/unit_yevu · consultado 23-07-2026 y reverificado 09-10-2026.
- › Gran Rabinato de Israel - Sacrificio en el extranjero e importación de carne - https://www.gov.il/he/departments/units/unit_basa · consultado 23-07-2026 y reverificado 09-10-2026.
- › Ministerio de Agricultura de Israel - Permiso veterinario para carne y huevos - <https://www.gov.il/he/service/application-veterinary-permit-import-meat-eggs> · consultado 23-07-2026 y reverificado 09-10-2026.
- › SAG - Resolución Exenta N° 556/2025, habilitación directa para Israel (Frigorífico Patagonia) - https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/Res.%20556_2025.%20Habilitaci%C3%B3n%20Israel%20Patagonia.pdf · consultado 23-07-2026 y reverificado 09-10-2026.
- › SAG - Solicitud de habilitación de establecimientos pecuarios de exportación - <https://www.sag.gob.cl/tramites/solicitud-de-habilitacion-de-establecimientos-pecuarios-de-exportacion> · consultado 23-07-2026 y reverificado 09-10-2026.
- › USDA FAS - FAIRS Country Report Israel IS2025-0023 (enero de 2026) - https://www.fas.usda.gov/data/gain-report/2026/01/FAIRS%20Country%20Report%20Annual_Tel%20Aviv_Israel_IS2025-0023.pdf · consultado 23-07-2026 y reverificado 09-10-2026.
- › Decreto N° 28 de 2012 (publicado el 30-05-2013), Ministerio de Agricultura, reglamento sobre protección de los animales al momento del beneficio en establecimientos industriales, art. 24 - <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1051388> · consultado 23-07-2026 y reverificado 09-10-2026.
- › OU Kosher - The Kosher Primer (fundamentos de la kashrut) - <https://oukasher.org/the-kosher-primer/> · consultado 23-07-2026 y reverificado 09-10-2026.
- › USDA FSIS - Meat and Poultry Labeling Terms (kosher) y NY Department of Agriculture and Markets, Kosher Law Enforcement - <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/meat-and-poultry-labeling-terms> · consultado 23-07-2026 y reverificado 09-10-2026.

Información verificada con fuentes institucionales disponibles al 23 de julio de 2026 y reverificada el 9 de octubre de 2026. Los requisitos sanitarios, de importación y de certificación kosher deben confirmarse para cada producto, establecimiento, certificadora y operación comercial.

Este documento es divulgativo; no reemplaza los requisitos oficiales de cada mercado ni las instrucciones de las autoridades competentes.

ELABORADO POR

Subdepartamento de Comercio y Cooperación Internacional

Departamento de Asuntos Internacionales - SAG

Elías Araya Salinas

Contacto: elias.araya@sag.gob.cl



SAG

Ministerio de
Agricultura