

УДК 74

Культурологические особенности нанесения отличительных знаков кошерных продуктов (эхшеров)

Елагина Анна Сергеевна

Кандидат экономических наук, доцент,
кафедра экономических дисциплин,

Международный еврейский институт экономики, финансов и права,

127273, Российская Федерация, Москва, ул. Отрадная, 6;

e-mail: yelagina.anna@gmail.com

Костюченко Леонид Вячеславович

Студент,

Международный еврейский институт экономики, финансов и права,

127273, Российская Федерация, Москва, ул. Отрадная, 6;

e-mail: l_kostychenko@uni21.org

Аннотация

Цель. Целью работы является проведение культурологического анализа нанесения отличительных знаков кошерных продуктов (эхшеров). **Методология.** Методология работы включает в себя проведение культурологического и исторического анализа. **Результаты.** Разница между данными системами кашрута существует, и поэтому для одного еврея продукция кошерна, а для другого недостаточно кошерна. Зависит это от степени строгости контроля, который осуществляется за тем или иным товаром. Данный контроль осуществляется при помощи независимых экспертов, которые следят за тем, как персонал предприятия соблюдает правила кашрута. Такие независимые эксперты называются на иврите «машгиахи» (буквальный перевод «опекун, наблюдатель»). При большой нагрузке, возложенной на машгиаха, контроль качества будет производиться на недостаточно высоком уровне, поскольку объекты, которые он курирует, могут проверяться им раз в неделю или реже. **Заключение.** В зависимости от сырья, применяемого для производства того или иного продукта, все предприятия разделяются на три группы по степени затрат на подтверждение кошерности. Знаки кашрута – эхшеры – подразделяются по строгости соблюдения законов Кашрута. При этом, чаще всего, затраты, как для получения знака «абсолютно кошерно», так и для его предоставления, превышают затраты на получение или предоставление знака «кошер». Знаки кашрута позволяют потребителям соблюдать религиозные традиции в питании, и при этом являются дополнительным подтверждением высокого качества продукта.

Для цитирования в научных исследованиях

Елагина А.С., Костюченко Л.В. Культурологические особенности нанесения отличительных знаков кошерных продуктов (эхшеров) // Культура и цивилизация. 2017. Том 7. № 1B. С. 633-641.

Ключевые слова

Кашрут, кошерные продукты, кошерность, эшеры, машгиах.

Введение

Кашрут (ивр. пригодность) – один из основополагающих разделов Торы, регламентирующий вопросы запрещенной и разрешенной в потребление пищи. В Торе, как в основном источнике закона, даются основополагающие правила кашрута, которые со временем были расширены и истолкованы еврейскими раввинами и мудрецами. Ввиду развития современных технологий производства, хранения и упаковки пищевых продуктов, Закон получил много новых дополнений и уточнений.

Основная часть

В мировой практике на протяжении долгого времени, существует большое количество эшеров (знаков кашрута), выдача которых производится после проверки производства согласно вышеописанным критериям.

Однако между знаками кашрута существуют различия, которые заключаются в строгости следования вышеперечисленным критериям. Не каждый еврей будет употреблять в пищу продукцию с малоизвестным эшшером, однако человеку несведущему или только приближающемуся к соблюдению традиций будет вполне достаточно и этого [Кадрова, 2014].

Например, еврей, который соблюдает кашрут лишь потому, что таким образом он почитает традиции, будет довольствоваться эшшером «кошер бэ-ишур рабанут Тель-Авив», т.е. «кошерно с разрешения раввината Тель-Авива» или эшшером любого другого израильского города. Что нельзя сказать об ортодоксальных и ультраортодоксальных евреях. Они отказываются покупать продукты с такой маркировкой, предпочитая, в свою очередь, печать кошерности, частной компании или религиозной организацией, которые осуществляют наблюдение от начала и до конца производства товара [Андреева, Амерханов, Альхамова, 2013]. Знака «кошер» им также недостаточно, необходимо, чтобы маркировка была «глат кошер» или «кошер ле-меадрин», то есть «совершенно, абсолютно кошерно».

В большинстве своем, ортодоксальные евреи приобретают продукты со знаком кашрута «кошер ле-меадрин», который выставляют так называемые Суды справедливости, на иврите «Бейт-дин цедек», для обозначения этого названия используется аббревиатура «БаДаЦ».

При этом ортодоксы доверяют не только БаДаЦам, но и частным компаниям [Gutman, 1999]. Особое доверие со стороны ортодоксальных евреев к эшшерам «Хатам софер» (рис. 1), «Реховот меадрин» рава Рубина (рис. 2), «Ваидат Меадрин» рава Быстрицкого, компания рава Ланда (рис. 3), «Махзикей а-Дат» (рис. 4), созданная хасидами из молдавского местечка Бельцы и других.

У каждой из вышеперечисленных компаний есть право выдавать сертификат кашрута пищевым предприятиям и ресторанам. Ресторанам выдается «Таудат кашрут», т.е. «Удостоверение о кошерности». «Удостоверение о кошерности», как и эшшер, есть нескольких видов, главными из которых являются все те же «кошер ле-меадрин» и «кошер». Обычно руководство ресторана вешает его на видном месте в зале, чтобы клиенты-евреи понимали в каком месте они кушают, и кто осуществляет контроль за данным заведением.



Рисунок 1. Знак Хуг «Хатам Софер»
(Бней-Брак)



Рисунок 2. Знак БаДаЦ «Реховот меадрин» рава Рубина



Рисунок 3. Знак Раввина
Мойше-Йегуда-Лейб Ланда



Рисунок 4. Знак БаДаЦа
«Махзикей а-Дат»

В США существуют свои компании, удостоверяющие кошерность продуктов. Оpoznать их можно по символам, которые они ставят на этикетках. Например, буква U взятая в кружок (рис. 5), означает, что за кошерностью данного продукта стоит Союз Ортодоксальных Еврейских конгрегаций. Данный символ самый распространенный и известный среди кошерных продуктов на территории США.

Буква «К», находящаяся внутри буквы «О», означает «Организованный Кашрут». Данной маркировкой пользуется «О.К. Лаборатория», которая располагается в Бруклине (рис. 6).

В пятиконечной звезде «К»-эхшер Комитета по Кашруту Балтимора (рис. 7), «К» в треугольнике – фирменный эхшер раввина из Нью-Йорка Д.Х. Ральбага и т.д.



Рисунок 5. Знак Союза Ортодоксальных Еврейских конгрегаций



Рисунок 6. Знак Организованный Кашрут бруклинской лаборатории



Рисунок 7. Знак Комитета по Кашруту Балтимора



Рисунок 8. Знак «КОШЕР СЕРТИФИКАЦИЯ-КР»

В нашей стране знак эшера может выдавать только организация Кошер Россия «КО-ШЕР СЕРТИФИКАЦИЯ-КР», которая действует при поддержке главного раввина России под руководством главного раввина России Берл Лазара (рис. 8). Этот знак подтверждает абсолютную кошерность продуктов, т.е. он относится к категории «кошер ле-меадрин».

Система таких значков очень удобна: заинтересованный покупатель с легкостью находит знакомый знак на этикетке, и тем самым, за несколько секунд понимает кошерный перед ним продукт или нет.

Разница между данными системами кашрута существует, и поэтому для одного еврея продукция кошерна, а для другого недостаточно кошерна. Зависит это от степени строгости контроля, который осуществляется за тем или иным товаром. Например, Союз Ортодоксальных Еврейских конгрегаций, проверяет предприятия, выпускающие молочную продукцию единожды или периодически, в то время как БаДаЦ следит за процессом постоянно, от начала дойки молока и до конца производства молочной продукции. Данный контроль осуществляется при помощи независимых экспертов, которые следят за тем, как персонал предприятия соблюдает правила кашрута. Такие независимые эксперты называются на иврите «машгиахи» (буквальный перевод «опекун, наблюдатель»).

Если в распоряжении рабанута города ограниченное количество машгиахов, соответствующее его бюджету, а предприятий, ресторанов и кафе, желающих получить удостоверение о кошерности от раввина – много, то один машгиах закрепляется за двумя, тремя или десятью ресторанами, или предприятиями. При этом очевидно, что при большой нагрузке, возложенной на машгиаха, контроль качества будет производиться на недостаточно высоком уровне, поскольку объекты, которые он курирует, могут проверяться им раз в неделю или реже. А что происходит во время отсутствия машгиаха на кухнях ресторанов, на складах, в печах и на конвейерных линиях предприятий – неизвестно. Это влечет за собой вероятность попадания некошерного мяса на кухню или смешение мясного с молочным.

Именно по этой причине ортодоксальные евреи не доверяют удостоверениям кашрута, выдаваемыми местными раввинами. Если же владелец предприятия или ресторана, обратится, например, в БаДаЦ или в фирму рава Рубина, ему придется согласиться с условием, что на предприятии будет на постоянной основе находиться машгиах и контролировать процесс, имея доступ ко всему оборудованию и помещениям.

Машгиах имеет право дать указание утилизировать то или иное приготовленное блюдо или партию товара, если в ходе процесса не были соблюдены законы кашрута. При этом машгиах является независимым экспертом, поскольку не зависит от директора заведения, в котором работает, а значит, осуществляет свою работу качественно, не боясь быть уволенным.

Соответственно услуги машгиаха, которого присылают из уважаемой, солидной фирмы (например, компанией рава Рубина) будут стоить намного дороже, нежели услуги

машгиаха из раввината, поскольку первый проводит в одном месте полный рабочий день, получая оплату, соизмеримую с оплатой машгиаха от раввината, который в один день курирует десять таких же организаций. Однако при пересчете на единицу производимой продукции разница невелика, как правило, она составляет от 0,5-2% себестоимости готовой продукции.

Заключение

В зависимости от сырья, применяемого для производства того или иного продукта, все предприятия разделяются на три группы по степени затрат на подтверждение кошерности. Производства, требующие разовой проверки наименее затратны, производства, требующие постоянного нахождения независимого эксперта на производстве, несут гораздо более высокие издержки.

Знаки кашрута – эшеры – подразделяются по строгости соблюдения законов Кашрута. При этом чаще всего затраты, как для получения знака «абсолютно кошерно», так и для его предоставления, превышают затраты на получение или предоставление знака «кошер».

Знаки кашрута позволяют потребителям соблюдать религиозные традиции в питании, и при этом являются дополнительным подтверждением высокого качества продукта.

Библиография

1. Андреева Л.В., Амерханов И.М., Альхамова Г.К. Сравнительный анализ продуктов питания стандартов «халяль» и «кошер» // Вестник Новгородского государственного университета им. Ярослава Мудрого. 2013. Т. 2. №. 71. С. 28-31.
2. Елагина А.С., Кондракова Ю.Н., Костюченко Л.В. Развитие института сертификации кашрута: перспективы для российских производителей пищевых продуктов // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2016. №. 5. С. 47-54.
3. Кадрова В.А. Новые тенденции потребления культурно обусловленных продовольственных товаров в России // Инициативы XXI века. 2014. №. 4. С. 40-44.
4. Campbell H., Murcott A., MacKenzie A. Kosher in New York City, halal in Aquitaine: challenging the relationship between neoliberalism and food auditing // Agriculture and human values. 2011. V. 28. №. 1. Pp. 67-79.
5. Eliasi J.R., Dwyer J.T. Kosher and Halal: religious observances affecting dietary intakes // Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. 2002. V. 102. №. 7. Pp. 911.
6. Gutman B.N. Ethical eating: applying the kosher food regulatory regime to organic food // The Yale Law Journal. 1999. V. 108. №. 8. Pp. 2351-2384.
7. Havinga T. Regulating halal and kosher foods: Different arrangements between state, industry and religious actors // Industry and Religious Actors. 2010.

8. Kamins M.A., Marks L.J. The perception of kosher as a third party certification claim in advertising for familiar and unfamiliar brands // *Journal of the Academy of Marketing Science*. 1991. V. 19. №. 3. Pp. 177-185.
9. Rosenblum J. D. Food and identity in early rabbinic Judaism // *Meals in Early Judaism*. Palgrave Macmillan US, 2014. Pp. 59-70.
10. Sullivan C.B. Are Kosher Food Laws Constitutionally Kosher // *BC Env'tl. Aff. L. Rev.* 1993. V. 21. Pp. 201.

Culturological features of drawing of distinctive signs of kosher products (ehshers)

Anna S. Elagina

PhD in Economics, Associate Professor,
Department of Economics,
International Jewish Institute of Economics, Finance and Law,
127273, 6, Otradnaya st., Moscow, Russian Federation;
e-mail: yelagina.anna@gmail.com

Leonid V. Kostyuchenko

Graduate Student,
International Jewish Institute of Economics, Finance and Law,
127273, 6, Otradnaya st., Moscow, Russian Federation;
e-mail: l_kostyuchenko@uni21.org

Abstract

Goal. The purpose of the work is to conduct a culturological analysis of the application of distinctive signs of kosher products (ehshers). **Methodology.** The methodology of work includes carrying out cultural and historical analysis. **Results.** The difference between systems of kashrut exists, and therefore for one Jew the production is kosher, and for another it is not enough kosher. It depends on the degree of strictness of control, which is carried out for this or that commodity. This control is carried out with the help of independent experts who monitor the way the personnel of the enterprise follow the rules of kosher. Such independent experts are called in Hebrew "Mashgiachs" (literal translation "guardian, observer"). Under the heavy workload imposed on the Mashgiach, quality control will be performed at a low enough level,

since the objects that it oversees can be checked by them once a week or less. **Conclusion.** Depending on the raw materials used for the production of a particular product, all enterprises are divided into three groups according to the level of costs of confirming kosher production. Signs of kashrut are subdivided according to strict observance of Kashrut's laws. At the same time, more often than not, the costs for obtaining the sign "absolutely kosher" and for providing it, exceed the cost of obtaining or providing a "kosher" sign. Signs of kashrut allow consumers to observe religious traditions in the diet and at the same time are additional confirmation of the high quality of the product.

For citation

Elagina A.S., Kostyuchenko L.V. (2017) Kul'turologicheskie osobennosti naneseniya otlititel'nykh znakov koshernykh produktov (ekhsherov) [Culturological features of drawing of distinctive signs of kosher products (ehshers)]. *Kul'tura i tsivilizatsiya* [Culture and Civilization], 7 (1B), pp. 633-641.

Keywords

Kashrut, kosher products, kosher, ehshers, mashgiach.

References

1. Andreeva L.V., Amerkhanov I.M., Al'khamova G.K. (2013) Sravnitel'nyi analiz produktov pitaniya standartov "khalyal" i "kosher" [Comparative analysis of food products standards "halal" and "kosher"]. *Vestnik Novgorodskogo gosudarstvennogo universiteta im. Yaroslava Mudrogo* [Bulletin of Novgorod State University], 2, 71, pp. 28-31.
2. Campbell H., Murcott A., MacKenzie A. (2011) Kosher in New York City, halal in Aquitaine: challenging the relationship between neoliberalism and food auditing. *Agriculture and human values*, 28, 1, pp. 67-79.
3. Elagina A.S., Kondrakova Yu.N., Kostyuchenko L.V. (2016) Razvitie instituta sertifikatsii kashruta: perspektivy dlya rossiiskikh proizvoditelei pishchevykh produktov [Development of the institute of certification of kashrut: prospects for Russian food producers]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra* [Economics: Yesterday, Today and Tomorrow], 5, pp. 47-54.
4. Eliasi J.R., Dwyer J.T. (2002) Kosher and Halal: religious observances affecting dietary intakes. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 102, 7, p. 911.
5. Gutman B.N. (1999) Ethical eating: applying the kosher food regulatory regime to organic food. *The Yale Law Journal*, 108, 8, pp. 2351-2384.
6. Havinga T. (2010) Regulating halal and kosher foods: Different arrangements between state, industry and religious actors. *Industry and Religious Actors*.

7. Kaderova V.A. (2014) Novye tendentsii potrebleniya kul'turno obuslovlennykh prodovol'stvennykh tovarov v Rossii [New trends in consumption of culturally conditioned food products in Russia]. *Initsiativy XXI veka* [Initiatives of the XXI century], 4, pp. 40-44.
8. Kamins M.A., Marks L.J. (1991) The perception of kosher as a third party certification claim in advertising for familiar and unfamiliar brands. *Journal of the Academy of Marketing Science*, 19, 3, pp. 177-185.
9. Rosenblum J. D. (2014) Food and identity in early rabbinic Judaism. In: *Meals in Early Judaism*. Palgrave Macmillan US.
10. Sullivan C.B. (1993) Are Kosher Food Laws Constitutionally Kosher. *BC Envtl. Aff. L. Rev*, 21, pp. 201.