

УДК 338

Развитие института сертификации кашрута: перспективы для российских производителей пищевых продуктов

Елагина Анна Сергеевна

Кандидат экономических наук, доцент,
Международный еврейский институт экономики, финансов и права,
127273, Российская Федерация, Москва, ул. Отрадная, 6;
e-mail: yelagina.anna@gmail.com

Кондракова Юлия Николаевна

Кандидат филологических наук, доцент,
Международный еврейский институт экономики, финансов и права,
127273, Российская Федерация, Москва, ул. Отрадная, 6;
e-mail: kondrakova.yulia@gmail.com

Костюченко Леонид Вячеславович

Студент,
Международный еврейский институт экономики, финансов и права,
127273, Российская Федерация, Москва, ул. Отрадная, 6;
e-mail: info@uni21.org

Аннотация

В статье рассматривается проблема сертификации национальных и конфессиональных ограничений в культуре питания, в частности, определяются принципы сертификации кошерной продукции, возможности и ограничения деятельности организаций, выдающих сертификат, а также перспективы организаций, его приобретающих. Авторы говорят о том, что в современном российском обществе соблюдение традиций представляет собой довольно сложную задачу, так как для определения кошерности того или иного продукта требуется точное знание его состава, уверенность в выполнении особых требований к технологии его производства и к состоянию оборудования, а также наличие определенных знаков, позволяющих точно определить принадлежность продукта к той или иной группе.

Для цитирования в научных исследованиях

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.

Ключевые слова

Сертификация, кашрут, парве, пищевая промышленность, культура питания.

Введение

Кашрут (ивр. כַּשְׁרֻת – «достойный, подходящий») – это термин, применяемый в иудаизме и означающий дозволенность действия или вещи с точки зрения Галахи. Кашрут регламентирует широкий круг как юридических, так и ритуальных вопросов, касающийся правомочности свидетелей, прав на выполнение определенных обрядов и функций, пригодности предметов культа, посуды, одежды. *Галаха* (ивр. הֶלְכָה – термин арамейского происхождения, существительное от корня הלך – «ходить»), которому было придано значение «принятый путь», «закон»), в свою очередь, является сводом законов, регламентирующих практически все стороны еврейской жизни. В иудаизме все заповеди или законы делятся на две основные группы, а именно *хуким* – законы, которые должны соблюдаться без понятия причин их появления, поскольку смысл их слишком глубок и недоступен человеку, и *мишпатим* – законы, смысл которых разъяснен в Торе или понятен каждому (запрет убийства, воровства, разврата).

Одной из основных целей законов кашрута является привитие еврейскому народу таких качеств, как самодисциплина и способность к самоограничению. Кашрут учит также и моральным общечеловеческим ценностям, например, говорит о том, что далеко не всех животных можно убивать для употребления в пищу, нельзя есть кровь, а кроме того, вводит запрет на жестокое обращение с животными и разрешает их умерщвление наиболее гуманным способом, который представляет собой «шхиту» (ивр. שחיטה) – ритуальный убой разрешенных в пищу скота и птицы, производящийся моментальным горизонтальным разрезом, рассекающим пищевод и дыхательное горло.

Основные законы, определяющие кошерность, относятся к разряду хуким и прописаны в заповедях Торы и Талмуда. Тора включает 613 заповедей, которые можно разделить на заповеди-предписания и заповеди-запреты. Последних значительно больше, среди них многие касаются кашрута.

К основным принципам кашрута относятся следующие:

- разрешение на употребление в пищу мяса только определенных видов наземных животных, птиц и рыб;
- ограничения на способы забоя животных, разделки туш, приготовления пищи;
- запрет на одновременное употребление в пищу мясных и молочных продуктов;
- запрет на употребление некипяченого виноградного вина, если оно не было произведено соблюдающими евреями [Исток, www].

Сказанное выше позволяет сделать вывод о том, что кашрут – это свод герменевтических субъективных суждений, которые невозможно подтвердить объективными лабораторными исследованиями.

Проблема сертификации кашрута

Термин «сертификация» происходит от латинского слова *sertifico*, что означает «удостоверяю». В общем виде под сертификацией понимается подтверждение соответствия качественных характеристик товара стандартам качества либо процедура получения сертификата (сертификат кошерности называется на иврите «эхшер», ивр. אֶשְׁרֵר). Современное российское законодательство, в частности федеральный закон «О техническом регулировании» ФЗ № 184 определяет этот термин следующим образом: «Сертификация – форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров». Этот же закон трактует понятие «сертификат» как «документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров», а понятие «система сертификации» – как «совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом».

Как отмечалось ранее, еврейские законы особенно строго регулируют культуру питания. При этом в современном российском обществе соблюдать традиции в питании не так уж и просто, как может показаться на первый взгляд, и на то есть несколько причин. Во-первых, это наличие огромного выбора продуктов питания, разнящихся по составу, производителю, цене. Во-вторых, для определения кошерности того или иного продукта недостаточно точно знать его состав, не менее важно быть уверенным в соблюдении особых требований к технологии его производства и состоянию оборудования (использование оборудования после производства другой продукции). В-третьих, нередко на упаковке отсутствуют определенные знаки, позволяющие точно определить принадлежность продукта к той или иной группе. Именно эти причины стали основой создания Департамента кашрута при Главном раввине России – единственной официально зарегистрированной организации в Российской Федерации, оказывающей услуги по кошер-сертификации продуктов питания в соответствии с международными стандартами.

Основная цель данной организации заключается в содействии в повышении конкурентной способности российских производителей на мировом и внутреннем рынках продуктов питания. Принципами, на которых основана деятельность Департамента кашрута, являются:

- добровольность;
- достоверность результатов сертификации;
- независимость сертифицирующих органов от производителей и пользователей продукции и других заинтересованных сторон;
- открытость информации о результатах деятельности системы для федеральных органов исполнительной власти и общественных организаций;

- защита имущественных интересов заявителей;
- соблюдение коммерческой тайны в отношении сведений, полученных при осуществлении кошер-сертификации;
- отсутствие дискриминации в отношении заявителей на проведение кошер-сертификации [Департамент кашрута, www].

Заключение

Достижение цели, поставленной перед организацией, и соблюдение всех перечисленных принципов предполагает наличие людей, обладающих специальными знаниями и навыками, которые позволяют им контролировать кошерность продукта. К ним относятся *шохеты* (ивр. שוחט – «ритуальный резник») и *машигахи* (ивр. מושגיח – «наблюдатель, контролер за приготовлением»). Однако это связано со значительными затратами. Вместе с тем, поскольку проведение сертификации осуществляется на условиях хозяйственных договоров, Департамент кашрута получает вознаграждение, необходимое для осуществления своей деятельности.

Получение удостоверения кошерности (эхшера) приносит современным производителям продуктов питания значительные конкурентные преимущества. К ним относятся следующие.

1. Дополнительные конкурентные преимущества при выходе на международные рынки готовых продуктов питания. Следует отметить, что кошерные продукты питания востребованы не только в Израиле, но и в США и европейских странах. При этом потребителями кошерной продукции являются не только представители еврейского народа. Люди, отказавшиеся от продуктов питания животного происхождения, находят в продуктах типа *парве* (ивр. פָּרוּוֶה, от идиш פאַרעווע – «ни молоко, ни мясо», «нейтральный»), гарантированное соблюдение вегетарианских предпочтений.

2. Подтверждение экологической чистоты продуктов. Законы Галахи, связанные с кашрутом, предполагают экологическую чистоту сырья, необходимого для производства кошерных продуктов питания, и экологическую чистоту технологии производства продукции. Более того, производство кошерной продукции нуждается в полной очистке технологических линий перед производством, что требует дополнительных затрат от производителя. Но при правильной организации производства эти затраты можно минимизировать путем совмещения очистки оборудования при переходе на трефную продукцию и межсменной очистки оборудования.

3. Подтверждение высокого качества готовой продукции. Поскольку получение сертификата кошерности предполагает выезд специалистов по кашруту на предприятие, проверку производственного и технологического процессов, продукция получает дополнительное подтверждение качественных характеристик.

4. Расширение числа потребителей на внутреннем рынке. По данным переписи 2010 года, население России, относящееся к еврейской национальности, составляет почти 158 тысяч человек. Это число мало и может не отражать действительность. Но кошерные продукты питания могут употреблять в пищу и мусульмане, поскольку принципы *халяля* (араб. *حلال* – «свободное») – культуры питания, принятой в исламе, менее жесткие, чем требования кашрута. Предприятия, получившее *эхшер*, могут значительно увеличить круг покупателей за счет представителей мусульманского населения Российской Федерации, которое растет и за счет высокой рождаемости, и за счет миграции [Коган, 2012].

Таким образом, получение *эхшера* современными предприятиями пищевых производств в нашей стране достаточно перспективно.

Библиография

1. Коган Г. Кашрут и халяль: кормить верующих стало выгодно // РБК. 2012. URL: <http://www.rbc.ru/economics/14/12/2012/836540.shtml>.
2. О техническом регулировании: федер. закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ (ред. от 28.11.2015). URL: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=189650>
3. Департамент кашрута при Главном раввине России: официальный сайт. URL: <http://www.kosher.ru/about/>
4. Исток. URL: <http://istok.ru/goods/basis-kashrut/>
5. Al-Mazeedi H.M., Regenstein J.M., Riaz M.N. The issue of undeclared ingredients in halal and kosher food production: a focus on processing aids // *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2013. Vol. 12 (2). P. 228-233.
6. Atalan-Helicke N. The halal paradox: negotiating identity, religious values, and genetically engineered food in Turkey // *Agriculture and Human Values*. 2015. Vol. 32 (4). P. 663-674.
7. Bergeaud-Blackler F., Zivotofsky A.Z., Miele M. Knowledge and attitudes of European Kosher consumers as revealed through focus groups // *Society & Animals*. 2013. Vol. 21. Issue 5. P. 425-442.
8. Chiswick B. Review of Timothy D. Lytton, *Kosher: Private Regulation in the Age of Industrial Food* // *Jewish Journal of Sociology*. 2013. Vol. 55. Issue 1. P. 192-195.
9. Diner H.R. Review of *Kosher: Private Regulation in the Age of Industrial Food*. By Timothy D. Lytton. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 2013 // *Business History Review*. 2014. Vol. 88. Issue 2. P. 419-421.
10. Lytton T.D. Kosher Certification as a Model of Private Regulation; Third-Party Certification Has Benefits over Both Government Regulation and Unregulated Markets // *Regulation*. 2013. Vol. 36. P. 24.
11. Lytton T.D. Jewish Foodways and Religious Self-Governance in America: The Failure of Communal Kashrut Regulation and the Rise of Private Kosher Certification // *Jewish Quarterly Review*. 2014. Vol. 104. Issue 1. P. 38-45.

12. Jacobson J. Commack Self-Service Kosher Meats, Inc. v. Rubin: Are Kosher Food Consumers No Longer Entitled to Protection From Fraud and Misrepresentation in the Marketplace? // *St. John's Law Review*. 2012. Vol. 75. Issue 3. P. 7.
13. Fischer J. Markets, religion, regulation: Kosher, halal and Hindu vegetarianism in global perspective // *Geoforum*. 2016. Vol. 69. P. 67-70.
14. Rosenblum J.D. *Food and identity in early rabbinic Judaism*. Palgrave Macmillan US., 2014. 240 p.
15. She G. Beyond commercial interests: Kosher certification as a possible solution to China's food safety crisis // *Journal of Sino-Western Communications*. 2014. Vol. 6. Issue 1. P. 88.
16. Tieman M., Hassan F.H. Convergence of food systems: Kosher, Christian and Halal // *British Food Journal*. 2015. Vol. 117. Issue 9. P. 2313-2327.

The development of the institute of certification of kashrut: the prospects for Russian food manufacturers

Anna S. Elagina

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

Yuliya N. Kondrakova

PhD in Philology, Associate Professor,
International Jewish Institute of Economics, Finance and law,
127273, 6 Otradnaya str., Moscow, Russian Federation;
e-mail: kondrakova.yulia@gmail.com

Leonid V. Kostyuchenko

Student, International Jewish Institute of Economics, Finance and law,
127273, 6 Otradnaya str., Moscow, Russian Federation;
e-mail: info@uni21.org

Abstract

The purpose of this paper is the development of a responsive certification national and religious restrictions in food culture. In particular, the principles of certification of kosher products, capabilities and limitations of the activities of the organizations issuing the certifi-

cate, and also, the prospects of organizations, acquiring a certificate are considered. The work methodology involves the application of a generalize of scientific methods – analysis, synthesis and comparison. It is shown that in the modern Russian society observance of tradition is limited, so as to determine the kosher status of a product is not enough to know its composition, no less important and the special requirements of production technology and condition of the equipment (use of equipment after the production of other products). In addition, often the lack of certain characters on the packaging for accurately determination the identity of the product to a particular group of products has place. Obtaining Kosher certificate (ehshera) brings modern food manufacturers a significant competitive advantage: first, it is an advantage when entering international markets of food products; second, the confirmation of ecological purity of the products; third, the confirmation of the high quality of the finished product; and the fourth, the increase in the number of consumers in the domestic market. Companies that received ehsher can significantly increase the number of customers at the expense of the Muslim population of the Russian Federation, which is growing of a high birth rate, and due to migration. Thus, obtaining ehshera modern food production enterprises in Russia is quite promising.

For citation

Elagina A.S., Kondrakova Yu.N., Kostyuchenko L.V. (2016) Razvitie instituta sertifikatsii kashruta:perspektivy dlya rossiskikh proizvoditelei pishevykh produktov // *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra* [Economics: Yesterday, Today and Tomorrow], 5, pp. 47-54.

Keywords

Certification, kosher, Parve, food production, food culture.

References

1. Al-Mazeedi H.M., Regenstein J.M., Riaz M.N. (2013) The issue of undeclared ingredients in halal and kosher food production: a focus on processing aids. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 12 (2), pp. 228-233.
2. Atalan-Helicke N. (2015) The halal paradox: negotiating identity, religious values, and genetically engineered food in Turkey. *Agriculture and Human Values*, 32 (4), pp. 663-674.
3. Bergeaud-Blackler F., Zivotofsky A.Z., Miele M. (2013) Knowledge and attitudes of European Kosher consumers as revealed through focus groups. *Society & Animals*, 21 (5), pp. 425-442.
4. Chiswick B. (2013) Review of Timothy D. Lytton, *Kosher: Private Regulation in the Age of Industrial Food*. *Jewish Journal of Sociology*, 55 (1), pp. 192-195.
5. Diner H.R. (2013) Review of Timothy D. Lytton, *Kosher: Private Regulation in the Age of Industrial Food*. *Business History Review*, 88 (2), pp. 419-421.

6. Federal'nyi zakon "O tekhnicheskoy regulirovani" [Federal law on technical regulation]. Available at: [http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req= doc; base=LAW;n=189650](http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc; base=LAW;n=189650) [Accessed 23/05/2015].
7. Fischer J. (2016) Markets, religion, regulation: Kosher, halal and Hindu vegetarianism in global perspective. *Geoforum*, 69, pp. 67-70.
8. Istok. Available at: <http://istok.ru/goods/basis-kashrut/> [Accessed 28/05/2015].
9. Jacobson J. (2012) Commack Self-Service Kosher Meats, Inc. v. Rubin: Are Kosher Food Consumers No Longer Entitled to Protection From Fraud and Misrepresentation in the Marketplace? *St. John's Law Review*, 75 (3), p. 7.
10. Kogan G. (2012) Kashrut i khalyal': kormit' veruyushikh stalo vygodno. [Kosher and Halal: it became profitable to feed the believers]. RBK [RBC]. Available at: <http://www.rbc.ru/economics/14/12/2012/836540.shtml> [Accessed 23/05/2015].
11. Lytton T.D. (2013) Kosher Certification as a Model of Private Regulation; Third-Party Certification Has Benefits over Both Government Regulation and Unregulated Markets. *Regulation*, 36, p. 24.
12. Lytton T.D. (2014) Jewish Foodways and Religious Self-Governance in America. *The Failure of Communal Kashrut Regulation and the Rise of Private Kosher Certification*, 104 (1), pp. 38-45.
13. Rosenblum J.D. (2014) *Food and identity in early rabbinic Judaism*. Palgrave Macmillan US.
14. Sait Departamenta kashruta pri glavnom ravvinate Rossii [Website of Department of kashrut at the Main Rabbinate of Russia]. Available at: <http://www.kosher.ru/about/> [Accessed 25/05/2015].
15. She G. (2014) Beyond commercial interests: Kosher certification as a possible solution to China's food safety crisis. *Journal of Sino-Western Communications*, 6 (1), p. 88.
16. Tieman M., Hassan F.H. (2015) Convergence of food systems: Kosher, Christian and Halal. *British Food Journal*, 117 (9), p. 2313-2327.