

## **Sobre consumir pizza de un establecimiento no kosher YD 108: 1.2012a**

Aprobado por la CJLS el 30 de mayo de 2012 por 14 votos a favor, siete en contra y una abstención. A favor: Rabis Aaron Alexander, Elliot Dorff, Baruch Frydman-Kohl, Susan Grossman, Joshua Heller, Adam Kligfeld, Jane Kanarek, Gail Labovitz, Jonathan Lubliner, Paul Plotkin, Avram Reisner, Barry Starr, Jay Stein y Loel Weiss. En contra: los rabinos Pamela Barmash, David Booth, Reuven Hammer, David Hoffman, Jeremy Kalmanofsky, Elie Spitz y Steven Wernick. Abstenciones: rabino Daniel Nevins.

### **Sheilah**

¿Bajo qué condiciones se puede considerar que la pizza de un establecimiento no kosher es Kosher para su consumo en/por las instituciones del movimiento conservador?

### **Teshuvá**

#### ***Prefacio***

En muchas cuestiones de la ley judía, a menudo hay un marco halájico que va desde la posición de *mekeel* (indulgente) a la posición de *majmir* (estricta). Muchas personas, por razones personales, pueden elegir una conducta de observancia no halájica en el cuidado de varias mitzvot. Si bien estas conductas no son halájmicamente válidas, e incluso pueden ser violaciones a la halajá, siempre será mejor que aquellos que no observan nada o tienen un comportamiento antagónico a la idea misma de la mitzva.

Si bien una observancia parcial es mejor que ninguna observancia, nunca debemos confundir el compromiso como una alternativa aceptable a las reglas de la ley judía. Deberíamos alentar a los practicantes a ver lo que están haciendo como una transición en el camino hacia una observancia más completa. Nuestro movimiento tiene la obligación de ayudar a quienes toman decisiones de compromiso a hacerlo con información. Se espera que este documento ayude a educarlos sobre todos los factores involucrados, a fin de tomar una decisión más informada sobre este asunto a medida que ascienden en la escalera de la santidad.

Sin embargo, no se puede decir lo mismo de nuestras instituciones. Ya sea a nivel de sinagoga, incluidas las muchas áreas de la sinagoga y sus programas juveniles, o sus organizaciones regionales y nacionales, los organismos profesionales y, por supuesto, el Seminario, los campamentos de Ramah y Schechter; todas nuestras instituciones establecen el estándar para sus seguidores. Dado que sus prácticas serán emuladas, siempre deben observar plenamente las resoluciones halajicas.

### **Introducción**

Hay una historia de malentendidos acerca de cuáles son las actuales reglas halajicas en el movimiento conservador en lo que respecta a comer lácteos calientes de un "soporte" (plato, fuente, asadera, parrilla, etc) no kosher. Un sorprendente número de judíos conservadores creen que está permitido comer productos lácteos calientes de fuentes no kosher, sobre la base de un documento llamado 'Arzt Teshuvah'. En realidad, no hay nada en la historia del Comité de Leyes y Normas

Judías que haya establecido adecuadamente una base para esta creencia. De hecho no hay Arzt Teshuvá.

Hay un documento titulado: *"NO PARA PUBLICACIÓN: ¿Está permitido comer verduras cocidas y pescado a la parrilla en restaurantes no kosher?"* Por el Dr. Max Arzt. Solo por su título, es evidente que el alcance de este documento era muy limitado y no abordaría las cuestiones más amplias que se plantean aquí. También representa solo el intento de un rabino de presionar al CJLS para solucionar este problema.

De hecho, hay un largo historial de la CJLS tratando de resolver este problema. En las Actas de la Asamblea Rabínica de 1940<sup>1</sup>, se afirma que *"los estudios sobre la cuestión de si está permitido comer verduras cocidas y pescado a la parrilla en restaurantes no kosher fueron presentados por los Rabinos Arzt y Higger. Se decidió que no se podía otorgar un permiso general para tal práctica debido a que está prohibido comer pescado asado en una parrilla en la que se haya cocinado previamente pescado o carne teref. En caso de emergencia, se puede comer en un restaurante no-kosher después de haber comprobado previamente que el pescado se asó a la parrilla en una parrilla que a sido calentada hasta la incandescencia y las verduras se cocieron al vapor y no contenían ingredientes de teref"*.

En 1952, el Comité declaró oficialmente que *"la opinión del Comité es que las cenas de pescado en lugares donde no se come kosher no deben interpretarse como una violación de las leyes de kashrut"*<sup>2</sup>. Pero esta no es una posición oficial de la CJLS. También anunciaron en el Informe de la CJLS, 1952, que *"Se está elaborando una respuesta completa sobre este tema y será presentada en la próxima convención"*. Hasta ahora, ningún documento sobre este tema ha sido presentado por la CJLS.

En 1968, en respuesta a una pregunta de la Liga Nacional de Mujeres que preguntaba si las comidas lácteas o de pescado están permitidas en restaurantes u hoteles no kosher donde se realicen conferencias regionales y convenciones nacionales, el comité acordó la siguiente declaración. *"Teniendo en cuenta la importancia de las conferencias regionales y las convenciones nacionales en el avance del judaísmo, cada vez que se presentan dificultades, consideramos que los lácteos y las comidas de pescado son admisibles en restaurantes u hoteles no kosher en relación con estos eventos. Se deben tomar todas las precauciones para no incluir ingredientes no kosher en las comidas y para que los utensilios se limpien y se friegen antes de la preparación de la comida "*.

También dijeron: *"Afirmamos, sin embargo, nuestra posición anterior de que, siempre que sea posible y factible, tales conferencias y convenciones deben celebrarse en lugares donde haya comidas kosher disponibles"*<sup>3</sup>.

Estas fuentes anteriores han reconocido que comer en instalaciones kosher es la opción primaria. Se hicieron excepciones de *"emergencia"* o *"por dificultades"*, pero con la condición de que áreas específicas de cuidado; desde los ingredientes hasta la preparación del equipo, debían implementarse.

---

<sup>1</sup> Página 30

<sup>2</sup> Actas de la Asamblea Rabínica, 1952, p49; Acta de la CJLS, 051352b; Correspondencia de "chair", 081152. No es una posición oficial de la CJLS

<sup>3</sup> Informe de la CJLS-1968, páginas. 585.586

Es la intención de esta teshuvá continuar en este camino histórico y, en casos de emergencia o dificultad, ofrecer pasos claros y detallados para lograr lo que ha sido el objetivo declarado de las decisiones anteriores de la CJLS. Esta teshuvá se centrará en la pizza, pero si se aprueba es mi intención escribir guías similares para otros menús y lugares.

## **Escalera de santidad**

Primero debe indicarse y entenderse que en casos de necesidades de alimentos, comer alimentos cocinados en una instalación no kosher no debe ser nuestra primera opción. El rabino Paul Drazen, que escribió en la nueva publicación del Movimiento Conservador sobre cómo llevar una vida observante, ha priorizado una serie de opciones a seguir cuando se come fuera de casa<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> The Observant Life, página 336,337. *“Para ser completamente compatible con las leyes de kashrut, la única manera de estar seguro de que uno nunca comería inadvertidamente alimentos no kosher cuando come fuera de casa es no comer en restaurantes no kosher en absoluto. Sin embargo, esta opción no siempre atraerá a las personas que todavía caminan por la escalera hacia el ideal halájico. También pueden surgir circunstancias imprevistas. ¿Qué hay de viajar? ¿Las largas reuniones de negocios que incluyen algún servicio de comida? ¿Existe una alternativa entre la comida kosher certificada y ninguna comida? Una serie de respuestas se han desarrollado a lo largo de los años. Ninguna es perfecta, pero todos son enfoques aceptables para las personas que intentan incorporar los principios de kashrut en sus vidas, pero que no están del todo listas para abandonar todos los alimentos sin supervisión.*

*Una primera opción puede ser buscar en restaurantes veganos o vegetarianos. En estos establecimientos, muchos de los temas problemáticos se resuelven casi ipso facto. Cuando no hay productos cárnicos o subproductos cárnicos de ningún tipo en el restaurante, uno puede sentirse relativamente seguro de que los alimentos son aceptables, incluso si el establecimiento no está certificado o supervisado como kosher.*

*La siguiente mejor opción sería comer solo alimentos mínimamente procesados cuando se come en establecimientos sin supervisión. El desayuno, por ejemplo, puede ser relativamente simple. Muchos establecimientos sirven algunos alimentos preparados bajo certificación, como pasteles, bagels, cereales fríos y yogures. Estos alimentos se pueden consumir con confianza, al igual que el café, el té, los jugos y otras bebidas. Para otras comidas, las opciones se vuelven un poco más limitadas, pero comer sólo alimentos fríos mínimamente procesados es siempre una opción razonable. Las barras de ensaladas pueden ofrecer muchas posibilidades, aunque siempre es mejor preguntar qué ingredientes contienen realmente las ensaladas preparadas (y los aderezos para ensaladas), y también prestar especial atención a los artículos misteriosos que no se pueden identificar fácilmente. Siempre se debe suponer que los productos cárnicos sustitutos, como los trozos de tocino, se hacen al menos parcialmente a partir de productos cárnicos.*

*Menos preferible que la comida fría es la comida caliente estrictamente vegetariana. Muchos restaurantes esperan que algunos clientes sean veganos o vegetarianos, y están ansiosos por complacerlos y hacerlos sentir bienvenidos. Una excelente fuente de información sobre qué cadenas de restaurantes ofrecen opciones de comida vegetariana es el Vegetarian Resource Group ([www.veg.org](http://www.veg.org)), que busca restaurantes vegetarianos y opciones vegetarianas en cadenas de restaurantes. Esta organización también ayuda a que los clientes vegetarianos conozcan las áreas ocultas de preocupación en la comida del restaurante, y esa información puede ser valiosa para el comensal kosher en un restaurante que no sea kosher.*

*Comer alimentos calientes y cocidos en restaurantes es una decisión compleja para el consumidor kosher. Los alimentos a la parrilla y fritos, por ejemplo, generalmente se hacen con utensilios y sobre superficies de cocción que rara vez se limpian por completo antes de cocinar.*

*Y aunque las planchas para hacer waffles rara vez se usan para otra cosa que no sean waffles, es más que probable que los panqueques se hagan en las mismas parrillas que varios productos cárnicos.*

Él está escribiendo sobre elecciones individuales mientras nosotros nos estamos enfocando en las “áreas” del movimiento que deben mantener un nivel más alto de kashrut; pero sus opciones y preocupaciones están en armonía con este teshuvá que, de hecho, puede informar mejor a las personas para que tomen las decisiones.

Algunos han preguntado por qué necesitamos una teshuvá en este tema, ya que está claro que la vida de nadie terminará por no tener pizza, pero en nuestras vidas comunales puede haber ocasiones en las que la capacidad de comer pizza caliente sea de gran ayuda para un grupo dentro del Movimiento Conservador. Un grupo que asiste a un club regional de hombres o una reunión de hermandad, por ejemplo, pueden encontrarse en un viaje con un retraso inesperado y sin acceso a información sobre la comida.

Tal vez la capacidad de servir pizza caliente (u otras alternativas de comidas calientes) en un programa de la USY o en una reunión regional contribuya al éxito del evento y a la viabilidad del propio grupo. De hecho, esta fue la misma motivación de nuestro comité en 1952 al tratar de encontrar formas de ayudar a la Liga de Mujeres a celebrar convenciones. El objetivo de esta teshuvá es encontrar una forma halájica legítima de proporcionar dicha pizza dentro de las categorías anteriores de emergencia y/o dificultades de CJLS.

### **Nota de advertencia**

Si bien está muy de moda en el mundo ortodoxo de hoy en día encontrar nuevas restricciones en muchas áreas, agregando jumrot (rigurosidad) que a menudo no se observaron en el pasado, a fin de preservar un estándar más alto de kashrut; esta teshuvá viajará en la dirección opuesta. Exploraremos todos los problemas halajicos pertinentes con el deseo expreso de ver cómo podemos comer legítimamente una rebanada de pizza de una pizzería no kosher.

Como mostraremos, muchas de las kulot (flexibilidades) se basan en un enfoque *di-avad* (es decir, después del hecho) en la ley, deseamos afirmar que todo en esta teshuvá se debe aplicar solo cuando no hay otras alternativas kosher supervisadas.

### **Definiendo *di-avad***

---

*Del mismo modo, los huevos duros presentan menos problemas para resolver que los fritos o huevos revueltos. Los alimentos cocinados deben ser verdaderamente vegetarianos si se mantiene incluso un nivel mínimo de kashrut ...*

*Al preguntar sobre la comida en el restaurante, es importante saber qué preguntas deben responderse. Es, por ejemplo, esencial investigar qué tipo de manteca se usó para hornear y tratar sartenes. Y el comensal kosher también deberá establecer claramente si se ha agregado caldo de res o pollo o caldo de pollo a las sopas o salsas, o si dichos productos se usaron para condimentar alimentos como el pilaf o el puré de papas. También es común que se agregue caldo de carne o pollo o grasa a las sopas de crema, las sopas de queso o la salsa de tomate. Otras preguntas son más básicas. ¿Se usan cacerolas separadas para diferentes alimentos? ¿Se cocinan los productos juntos a la parrilla? ¿Se usa una parrilla separada para cocinar pescado o se prepara el pescado en la misma parrilla que la carne? Si el servidor no puede responder estas preguntas con claridad o no puede encontrar las respuestas en la cocina, el consumidor kosher responsable debe asumir que los alimentos en cuestión son probablemente problemáticos desde la perspectiva de Kashrut ".*

Uno puede preguntarse ¿Cómo se considera *di-avad* ir a una pizzería no supervisada y pedir comida preparada? Literalmente, *di-avad* significa "ya ocurrió" y se usa a menudo para permitir algo que no debería haberse hecho desde el principio, si se hizo de manera involuntaria o accidental. Sin embargo, es importante tener en cuenta que esta no es la única aplicación del concepto. Esto se puede encontrar en una halajá dictada por Rab Jacob Moelin y codificada en R. Moshe Isserles en los comentarios al *Shuljan Aruj* (YD 108:1).

ואם אפה פת עם בשר, אסור לאכלו עם חלב, אם יש לו פת אחר. וכן אם עובד כוכבים אפה פת עם איסור, אסור לקנות אותו פת אם יש פת אחר, דכל זה מקרי לכתחלה. אבל אם אין לו פת אחר בריוח, מותר בשניהם, דזה מקרי לענין זה דיעבד.

*Si uno cocinó pan [en el mismo horno] con carne, está prohibido comerlo con leche, si tiene otro pan. Además, si un pan "gentil" fue cocinado con comida prohibida, está prohibido comprar este pan si tiene otro pan, ya que todo esto se consideraría le-jatjila. Sin embargo, si no tiene fácil acceso a otro tipo de pan, ambos [de los anteriores] serían permitidos, ya que para los fines de esta [halajá], esto se consideraría una situación de di-avad.*

De esto vemos que el pan cocinado por separado en el mismo horno con carne no debe comerse con leche, a menos que no haya otro pan, en cuyo caso se considera *di-avad* y está permitido. Aún más al punto, el pan cocinado por un gentil por separado en el mismo horno con alimentos prohibidos no está permitido a menos que sea el único pan, y luego se considera *di-avad* y permitido. Si estuviera realmente prohibido, llamarlo *di-avad* no sería posible. En estos casos, *le-jatjila* es en realidad una rigurosidad normativa que puede ser anulada por la falta de una alternativa. En otras palabras, una de las principales aplicaciones del concepto de *di-avad* en cuestiones de alimentos es eliminar las restricciones normativas y permitir de otro modo alimentos prohibidos de forma rabínica cuando la opción deseada "normativamente kosher" no está disponible<sup>5</sup>. Así es como usaremos *di-avad* en este

---

<sup>5</sup> Un ejemplo moderno del uso del concepto de *di-avad* en kashrut se encuentra en un artículo de Rab Eli Gersten (*Daf Ha Kashrut* de la OU, 19: 7 201), la publicación de la OU Psak y Policy, que habla sobre hagalá (kasherización) con líquidos distintos del agua:

Hay un majloket de rishonim en cuanto a si uno puede realizar hagalá sólo con agua, o si *Sha'ar Mashkim* (todos los demás líquidos) también son aceptables. El Ramban (*Julin 108b*) sostiene que solo el agua tiene la capacidad de ser *maflit ta'am* desde un kli. Los *Sha'ar mashkim* son *mavlia* en un kli pero no son necesariamente *maflit*. El *Teshuvot HaRashba* (*Jalek 1:503*) no está de acuerdo y sostiene que todos los líquidos son igualmente capaces de lograr la hagalá. *Oraj jaim* (*Hiljot Jametz 92*) dice que *lijatjila* solo se debe lavar con agua, pero también se permite *sha'ar mashkim*. *Rama* (*OJ 452:5*) decide como *Oraj jaim* que *lijatjila* uno solo debe kasherizar con agua corriente pero otros líquidos ofrecidos son aceptables.

Una vez más, vemos que la invocación de *di-avad* permite lo que originalmente estaba prohibido. Anticipando la pregunta de cómo puede llamarse *di-avad* y luego permitirse, el rabino Gersten continúa:

La *Mishna Berurá* (*OJ 452: 26*) explica que "Bediavad" en este contexto significa que si uno tiene la capacidad de kasherizar nuevamente, debe hacerlo, pero si ya no puede hacer hagalá (por ejemplo, si ya es Pésaj) puede usar el kli sin más kasherización. Rabbi Akiva Eiger (*Teshuvos Kama:83*) agrega que en situaciones de *shas hadjak*, uno puede *lejatjila* kasherizar con *sha'ar mashkim*. Por lo

artículo a medida que investigamos cada aspecto de comer pizza no kosher donde no hay pizza kosher disponible.

Sin embargo, permítanme decir claramente: la *teshuvá determina* que si hay un restaurante pizzería kosher disponible, la comida cocinada solo se puede comer en una pizzería kosher. En una comunidad donde existen restaurantes kosher, *los grupos afiliados al Movimiento Conservador deben comer alimentos cocinados exclusivamente en dichas instalaciones*. Cuando se vive en comunidades donde no hay alternativas disponibles, o cuando se viaja fuera de la comunidad, *los grupos pueden confiar* en las conclusiones de este documento para obtener orientación sobre qué y cómo ordenar. Sin embargo, deseo reiterar que no se pretende que sea una carta blanca para comer en restaurantes que no son kosher, ni se considera que sea el primer nivel de incumplimiento, sino solo una forma de tratar la necesidad de comer comida cocida en una instalación específica cuando no hay una alternativa kosher supervisada disponible.

También me gustaría agregar que, además de las limitaciones halájicas reconocidas y aceptadas en este documento, hay un beneficio muy tangible para mantener el estándar de comer solo en instalaciones kosher. Primero, tiene un efecto sociológico positivo en nuestra comunidad al establecer otra institución (es decir, restaurantes kosher), donde los judíos se encuentran e interactúan como judíos observantes. Además, si más judíos conservadores no tuvieran la opción fácil de comer en cualquier lugar, formarían una base de consumidores significativa que estimularía la apertura de muchos más restaurantes kosher. Esto tendría un efecto inconmensurable en el fortalecimiento de una comunidad judía conservadora.

### **Términos y conceptos halajicos que pertenecen a Kashrut**

Si bien de ninguna manera es exhaustiva, la siguiente lista de términos y conceptos es esencial para comprender los problemas que determinan la posible permisividad o prohibición de comer alimentos cocinados preparados en un entorno no supervisado por Kashrut<sup>6</sup>

Es axiomático que todos los ingredientes en sí mismos deben ser kosher para ser consumidos. Los temas que discutiremos se relacionan con la mezcla inadvertida de leche y carne o la mezcla del sabor de carne y leche, o la mezcla de kosher y no kosher, o el sabor de kosher y no kosher.

### **Prohibiciones bíblicas y rabínicas de la carne y la leche**

---

tanto, permitió el uso de leche para la kasherización de un utensilio treif en una situación donde el utensilio era necesario para el uso inmediato y el agua no estaba disponible.

Aquí, nuevamente, vemos que el problema de *di-avad* es, en realidad, permitir algo que desde el principio no se habría permitido pero por la falta del producto normativo habitual se permite.

En este caso, había un deseo de cocinar algo para comer y la única olla disponible era *treif* y no había agua. No utilizaron accidentalmente la leche, al igual que en los casos anteriores, el pan no fue cocinado accidentalmente con leche. Además en cada caso la "necesidad" era más grave que el deseo a comer alguna cosa no disponible que requiera cocción. El prohibición fue permitida desde *ab initio*, y se apoyaron en la indulgencia de *di-avad*.

<sup>6</sup> Incluyo más conceptos de los que se necesitan para la discusión sobre la pizza porque espero escribir guías adicionales para comer en diferentes tipos de restaurantes, que se basarán en esta información.

De acuerdo con la Torá, uno no puede cocinar leche y carne, uno no puede comer leche y carne, y uno no puede beneficiarse de la mezcla<sup>7</sup>. A esta lista se añaden las prohibiciones rabínicas.

Los rabinos prohibieron comer aves y/o animales no domesticados con leche. Los rabinos prohibieron comer carne y mezcla de leche aunque los dos no estuvieran cocinados juntos. Sin embargo, está permitido tener el beneficio de tal mezcla<sup>8</sup>.

### **טעם כעיקר (taam keikar) - Absorción y anulación**

Significa que el sabor de los alimentos se considera su esencia. Si la comida no kosher se cocinara con comida kosher, o si la comida kosher se cocinará en una olla no kosher, la comida kosher recibiría un sabor notable de la comida no kosher y se convertiría en el equivalente de la comida no kosher misma.

Hay una gran cantidad de debate entre los *Rishonim* sobre si esto está prohibido en la Torá o de Rabanan. La opinión de consenso es tratarla como una prohibición bíblica<sup>9</sup>.

(NOTA DEL TRADUCTOR: Se traduce “taam” como sabor que es una de las acepciones posibles de la palabra; pero en la halajá el término no refiere sólo a una idea de “gusto” o “sabor”, sino a la “esencia” del alimento la cual no se borra por el solo hecho de limpiar profundamente un recipiente).

### **סותם לים (Staam Kelim) - Recipiente ordinarios**

Recipientes pertenecientes a un judío o a un gentil, cuyo uso más reciente no conocemos

- La halajá asume que no se han utilizado durante las últimas 24 horas. Por lo tanto, después del hecho; si uno ha cocinado en el recipiente de un gentil, aunque luego le diga que se usó en ese mismo día, aun así la comida es permisible.<sup>10</sup>

### **כבולעו כך פולטו (Kebolo Kaj Polto)**

Esto significa que la forma en que se absorbe algo es la forma en que se expulsa.<sup>11</sup> Con calor, o utilizando otras modalidades, como salado o dejar un recipiente en remojo.

Durante 24 horas (Kavush), el sabor de los alimentos se absorbe en las paredes del recipiente y se puede expulsar de nuevo a los alimentos subsiguientes de la misma manera. Por ejemplo, la leche cocida en una olla caliente hará que el sabor lácteo sea absorbido por las paredes de la olla y la convertirá en un recipiente para lácteos. Si una sopa de carne de res se cocinó ese mismo día en esa olla, se “soltará” el sabor de la leche de la olla a la sopa, lo que hará que la sopa no sea kosher.

Se considera que el sabor se absorbe de manera uniforme dentro de las paredes en lugar de estar presente solo en la superficie de las paredes de la olla en contacto con la comida.

### **יד סולדת בו (lad soledet bo)**

---

<sup>7</sup> *Shuljan Aruj* (YD 87:1)

<sup>8</sup> *Shuljan Aruj* (YD 87:2-3)

<sup>9</sup> En *Minjat Kohen* II, 1:2-6 se puede encontrar una discusión completa con varias posiciones.

<sup>10</sup> *Jojmat Adam, Hiljot Taarovet* 55:8, Taz, YD 108:4

<sup>11</sup> *Shuljan Aruj* (OCH 451:13)

Esto significa que el objeto que se toca o el líquido en que las manos están sumergidas, es tan caliente que la mano retrocederá de él<sup>12</sup>. Esta es la temperatura mínima a la que tiene lugar la cocción y/o se transfiere el sabor según la halajá. Debido a que las autoridades no están de acuerdo con lo que significa ese término, existe un amplio rango de temperaturas para calificarlo. Según algunos, significa que la temperatura es suficientemente alta para causar un retroceso inmediato (de la mano), incluso si la sustancia que se está tocando no quema la piel de inmediato. Otros dicen que es el grado de calor que escalará en la mano después del contacto sostenido. Si uno es capaz de sostener su mano en agua caliente por un corto tiempo, el agua todavía no es *iad soledet bo*. La gama de temperaturas que aplican a este término varían de los 42°C a 80°C.<sup>13</sup>

### **נותן טעם לפגם (Noten ta'am lifgam)**

Esto significa que el alimento da un sabor defectuoso (pagum). Según la halajá, el sabor que se absorbe en las paredes de la olla permanece fresco durante 24 horas. Después de ese tiempo, el sabor se considera defectuoso y ya no puede hacer que los alimentos que se cocinan en la olla estén prohibidos. La comida simplemente absorbió un sabor defectuoso que no está prohibido y se permite comer la comida cocinada en esa olla.<sup>14</sup>

Este principio se aplica sólo al sabor absorbido en las paredes de la olla, no se aplica al sabor absorbido en los alimentos. La leche absorbida en un trozo de carne queda prohibida incluso después de 24 horas. También es solo sabor en la olla lo que se vuelve malo después de 24 horas. Cualquier pequeño trozo de comida que quede en la olla hace que la olla no sea kosher continuamente.

### **בן יומו (Ben-iomo)**

Este término se refiere a una olla que se usó para cocinar en las últimas 24 horas. Si la olla no se había utilizado durante 24 horas, se conoce como *eino ben-iomo* (אינו בן יומה)

Cocinar la leche en una olla de carne *eino ben-iomo* no es una violación de la ley de la Torá, pero no está aprobado por los rabinos. *Be-di-avad*, la leche cocinada en una olla de carne limpia *eino ben-iomo* no está prohibida, aunque esa olla no se puede volver a usar hasta que no sea kasherizada.<sup>15</sup>

- **אינו בן יומן** - Un corolario importante de esta regla es que se supone que cualquier recipiente sobre el cual no tenemos conocimiento de su uso más reciente no se ha utilizado durante las 24 horas inmediatas.

---

<sup>12</sup> *Shuljan Aruj* (YD 105:2)

<sup>13</sup> Las definiciones variaron desde un mínimo de 42°C (*Iggrot Moshe* OH 4:74) o 45°C (Rav Shlomo Zalman Aurbach *Minjat Shlomo* 91:8) a otros que lo analizaron y encontraron que es tan alto como 80° (Zushe Blech, *Kosher Food Production*, Blackwell Publishing, P 44, N°54). En *Iggrot Moshe*, señala que 70° es "ciertamente *iad soledet bo*". Tener diferentes definiciones para *iad soledet bo* es común. Para la elaboración de quesos, la mayoría de las autoridades usan 50°C como la definición (*Kosher Food Production*, P 153 N°8). En *Daf Hakashrus* (19:1), el rabino Gersten escribe: "pero en los casos de necesidad anteriores, *iad soledet bo* de 80°C es aceptable". Por lo tanto, la mayoría de los poskim aplican el número más bajo, pero podríamos usar una definición de hasta 60°C-70°C y todavía estar dentro de un "rango seguro".

<sup>14</sup> *Shuljan Aruj* YD 93:1

<sup>15</sup> *Shuljan Aruj* YD 93:1



### **נ"ט בר נ"ט (Nat bar nat)**

Este es un acrónimo de נותן טעם בר נותן טעם (*noten ta'am bar noten ta'am*), y significa que el sabor infundido en un recipiente se puede infundir en otro alimento.<sup>16</sup>

Los alimentos fritos, asados o al horno en una olla o sartén producen una infusión de sabor en la olla. Cuando posteriormente se cocina otro alimento en la misma olla, se infunde parte del sabor original dentro de la segunda comida. Esta infusión de sabor de comida a recipiente y a comida es *nat bar nat*.

Lo anterior se aplica cuando el sabor de los alimentos se imparte en una olla, lo que debilita el sabor y, por lo tanto, cuando se administra a un segundo alimento, el sabor se debilita significativamente.<sup>17</sup> Sin embargo, cuando dos alimentos son cocidos juntos el gusto infundido de uno a otro es primario, no secundario, es decir, el sabor no se considera debilitado.<sup>18</sup>

El concepto general de *nat bar nat* se puede subdividir en dos categorías:

a. נ"ט בר נ"ט דאיסורא (*nat bar nat de-issura*) es cuando una infusión de sabor prohibido es absorbido en un recipiente y luego ese sabor se infunde en otro los alimentos.

Cuando los alimentos prohibidos imparten su sabor, no se hace ninguna diferencia entre las transferencias primarias y secundarias. Si la comida que no era kosher se cocinaba en una olla, la olla se convierte en *treif*. Cualquier alimento kosher cocinado posteriormente en esa olla dentro de las 24 horas se *convertirá* en *treif*. Cada vez que esta comida se cocina en otra olla, convierte a esa olla en *treif*. Esto se basa en la creencia de que, a diferencia de que un sabor de comida permitido se debilita cuando se transfiere a un recipiente, el sabor prohibido conserva su fuerza.

b. נ"ט בר נ"ט דהיתירא (*nat bar nat de-heteira*) se refiere a la infusión de sabor permitido que es absorbido en un recipiente y luego ese sabor es infundido en otros alimentos.

Cuando el sabor del alimento permitido se cocina en un recipiente y luego se descarga en otro alimento, el sabor secundario no es capaz de producir una entidad prohibida.

מסתמא לא אמרינן שומן דבוק בהן (mi-stama lo amrinan shuman davuk ba-hen)

Esto significa que, en general, se supone que cualquier olla utilizada para cocinar está limpia a menos que sepamos lo contrario.<sup>19</sup>

חתיכה עצמה נעשית נבילה (jatija naaset atzma neveila)

El término significa literalmente que la pieza sobre la cual cae la comida problemática queda prohibida como si fuera un cadáver.

---

<sup>16</sup> *Shuljan Aruj* YD 95

<sup>17</sup> *Esto explica por qué los alimentos parve cocinados en una olla de productos lácteos limpia se pueden comer después de una comida de carne; es decir, DE: dairy equipment (NOTA DE TRADUCTOR: maquinaria de productos lácteos: así se señalan este tipo de alimentos en las listas de kashrut de U.S.A. Sefaradim se permiten comer este tipo de alimentos con productos carneos.*

<sup>18</sup> *Pri Migadim: Mishbetzot Zahav* 95:1

<sup>19</sup> *Shaj* YD 95:1

Si un sabor no kosher se mezcla con un alimento kosher en una proporción que no puede convertirse en *batel*, toda la mezcla se convierte en una entidad prohibida que genera un sabor propio no kosher. Por ejemplo, si una onza de carne se cocina en 30 onzas de leche, se prohíbe toda la mezcla. Si luego se mezcla con comida kosher, se necesitan 1860 onzas (53 kgs) de comida kosher para anular la mezcla original de 31 onzas (870 gms) de carne y leche. Los sefardíes consideran que esto se aplica sólo a la mezcla de carne y leche. Los ashkenazim lo aplican a todas las mezclas no kosher, pero las mezclas que no son de carne y leche están prohibidas únicamente por la ley rabínica.<sup>20</sup> Esto no se aplica a los alimentos secos no kosher que caen en alimentos secos kosher.

### **ביטול (*bitul*)**

El término significa simplemente, anulación.<sup>21</sup>

Todos los temas de *kashrut* comienzan con la cuestión de los ingredientes. Si alguno de los ingredientes de alguno de los alimentos no es kosher, el alimento cocinado resultante no será kosher. Además, si la carne y la leche se cocinan juntas, los alimentos resultantes serán *treif*. La excepción a esto sería si el alimento no kosher (o la leche en la carne) se mezclara con el alimento kosher de tal manera que el alimento no kosher se anularía.

Hay dos tipos de anulación:

#### **ביטול ברוב (*bitul be-rov*)**

Esto se refiere a cuando el elemento problemático es anulado por la mayoría.

Cuando dos alimentos del mismo tipo se mezclan (y son fríos, secos, que no están mezclados), los alimentos que no son kosher pueden convertirse en *batel* en la mayoría simple de los alimentos kosher. Esto es cierto incluso si el alimento no kosher permanece intacto pero es irreconocible entre las piezas de alimento kosher. No es necesario que los alimentos se mezclen entre sí o incluso que estén cerca uno del otro para que se *aplique bitul be-rov*. De hecho, incluso tres piezas de carne irreconocibles en tres habitaciones diferentes de una casa, todavía se consideran *batel be-rov*.<sup>22</sup>

Existe un debate sobre si la proporción de anulación es de 2 a 1; pero muchos poskim decretan que la mayoría simple es suficiente.<sup>23</sup>

Hay un debate adicional entre rishonim sobre el principio subyacente de *bitul be-rov*. Según Rashba, *bitul be-rov* se basa en la premisa lógica de que cuando se elimina cualquier parte de la mezcla, uno puede asumir que proviene de la mayoría.<sup>24</sup> Según algunos, esto tiene algunas limitaciones en lo que respecta a la última parte de la mezcla anulada.

Rosh y otros argumentan que *bitul be-rov* provoca la transformación completa de los alimentos no kosher en alimentos kosher.<sup>25</sup> La comida no kosher ha sido anulada y ha perdido completamente su identidad; por lo tanto, toda la mezcla se puede comer sin restricciones.

---

<sup>20</sup> *Shuljan Aruj* y Rama YD 92:4

<sup>21</sup> *Shuljan Aruj* YD 109

<sup>22</sup> Binyamin Forst, *Las leyes de Kashrut*, 53 n. 8

<sup>23</sup> *Shaj* 109: 6, *Jojmat Adam* 51: 4

<sup>24</sup> Vea a Ran ubicado en *Beit Yosef* 109, y *Torat ha-Bayit* 4: 1

<sup>25</sup> Rosh *Julin* 7:37

ביטול בששים (bitul be-shishim)

Se refiere a cuando el elemento problemático se anula en una proporción de 60 a 1.

*Bitul beshishim*<sup>26</sup> es requerido por la ley de la Torá sólo cuando:

- a. Los alimentos tienen un sabor diferente (min be-she-eino mino) y, por lo tanto, el sabor no kosher sigue siendo perceptible.
- b. Los alimentos son líquidos o sólidos que se mezclan o se cocinan juntos.

*Mi-de-oraita*, si los alimentos son los mismos o permanecen *separados* unos de otros, *bastará con betul be-rov*. Los rabinos, sin embargo, extendieron el requisito de *bitul beshishim* a los casos que se asemejan al caso bíblico primario en algún aspecto:

- a. Casos en los que los alimentos son los mismos pero se mezclan o cocinan juntos.
- b. Casos donde los alimentos son diferentes pero mantienen su esencia.

Esto se hizo porque les preocupaba que uno pueda confundir la reglas pertenecientes a alimentos de sabor similar con los de diferentes sabores y transgredan la prohibición de la Torá.

Por lo tanto, para todos los propósitos prácticos, sólo cuando una mezcla tiene un sabor similar y tiene sabor a mezcla, se puede confiar en *bitul be-rov*.<sup>27</sup> Sin embargo, los alimentos de sabor similar que se mezclan o cocinan juntos, o los alimentos de sabor diferente no *cocidos* requieren *bitul be-shishim*.<sup>28</sup>

אין מבטלין איסור לכתחילה (ein mevatin isur lejatilah)

Este principio significa que uno no puede causar una anulación con el propósito de permitir una mezcla prohibida.

En la práctica, lo que esto significa es que uno no puede mezclar intencionalmente ingredientes no kosher en alimentos kosher que sean sesenta veces más grandes que los alimentos no kosher que se acaban de agregar.<sup>29</sup> Además, si los alimentos no kosher que caían en alimentos kosher no eran suficientes para aplicar a un *bitul*, no es posible que uno agregue alimentos kosher adicionales para aumentar la proporción.<sup>30</sup>

Quien intencionalmente cause *bitul* no puede comer de ese alimento ni venderlo a otro judío o de ninguna manera obtener un beneficio.<sup>31</sup> Otros pueden comer de la mezcla a menos que haya sido específicamente anulado por su bien.<sup>32</sup>

Hay algunas excepciones a esta regla. En el caso de que el consumidor en cuyo nombre se hizo el *bitul* no fuera consciente del *bitul*, algunos poskim le permiten comer la comida.<sup>33</sup> Además, si uno anula intencionalmente el alimento no kosher sin darse cuenta de que estaba prohibido hacerlo, él o ella puede comer de la mezcla.<sup>34</sup>

En cualquier caso, a un gentil no se le prohíbe anular los alimentos, de modo que si un fabricante para sus propios fines produce un producto alimenticio que contenga

---

<sup>26</sup> Ver *Minhat Kohan* II 1: 2 para más detalles.

<sup>27</sup> Forst, *Kashrus*, 58 n. 32 (basado en *Minjat Kohan* 11:21)

<sup>28</sup> *Shuljan Aruj* YD 109:2, Rama 109:1

<sup>29</sup> *Shuljan Aruj* YD 99:5

<sup>30</sup> *Shuljan Aruj* YD 99:5

<sup>31</sup> *Shuljan Aruj* YD 99: 5, Rashba en *Beit Yosef* 99

<sup>32</sup> *Shuljan Aruj* YD 99: 5

<sup>33</sup> *Taz* 99:10

<sup>34</sup> *Shuljan Aruj* YD 99: 5, y vea *Taz* 7 *ad loc.*

un ingrediente no kosher que sea menos de 1/60 del volumen total anterior del producto, un judío puede comprar ese producto y usarlo porque no fue anulado para él. Al consumidor judío llegó como un nuevo producto, kosher desde el principio<sup>35</sup>. Finalmente, hay un debate sobre si esto es una prohibición de la Torá o los Rabinos y, de hecho, la mayoría sostiene que es rabínico<sup>36</sup>.

---

<sup>35</sup> Forst, *Kashrut* , 61 (ver apéndice 3 para su tabla de *bitul*)

<sup>36</sup> *Joimat Adam* 52:6

## ***Alimentos que nunca son batel***

### 1. La naturaleza de la prohibición no permite la anulación

- A) דבר שיש לו מתירין (*davar she-iesh lo matirin*): un alimento que con el tiempo se permitirá, o no está realmente prohibido, sino simplemente restringido.
- B) טבל (*Tevel*) - productos israelíes antes que la *trumá* y el *maaser* sean tomados.
- C) עבודה זרה (*avodah zarah*) - cualquier cosa usada en idolatría .
- D) יין נסך (*ain nesej*) - vino utilizado para la idolatría .
- E) שביעית (*Shevi'it*) - frutos del año sabático
- F) חמץ (*jametz*) - panes sin levadura y sus derivados en Pesaj. Ninguna de estas cuestiones tiene un impacto directo en nuestra investigación<sup>37</sup>.

### Alimentos considerados significativos ya sea en tamaño o naturaleza.

En la ley de la Torá, se convertirían en *batel* ya sea en *rov* o *shishim*, pero tienen prohibido ser *batel* rabinicamente<sup>38</sup>.

Ejemplos de esto serían:

- A) בריה (*beriah*), una criatura completa, como un insecto, en oposición a las partes de un insecto que sería un *batel*<sup>39</sup>.
- B) חתיכה הראויה להתכבד (*jatija ha-re'uiyah le-hitkaved*) es decir, un trozo de carne del tamaño y condición aptos para servir al compañero<sup>40</sup>.
- C) דבר שבמנין (*davar she-be-minian*): un objeto que se vende únicamente por unidad se considera "total". No puede convertirse en *batel* cuando se mezcla en su propio tipo. Por ejemplo, un huevo entero de un ave no kosher que se mezcló con huevos kosher no es *battel be rov*, ya que los huevos se venden por unidad (o por, una docena)<sup>41</sup>.
- D) דבר חשוב (*davar jashuv*) Otros alimentos "totales" no pueden convertirse en *batel*<sup>42</sup>

### Cuando la comida no kosher permanece evidente

A) אפשר לסנון (*efshar le-sanen*) - Si el alimento no kosher es removible, no puede convertirse en *batel* . Por ejemplo, la grasa no kosher que se convirtió en mezcla con alimentos kosher después de que ha sido cocinado y enfriado y la grasa es separada de tal manera que se puede quitar, debe ser removido y no podemos aplicar *bitul* para permitir esto.<sup>43</sup>

B) Alimentos extraíbles y no extraíbles. Cuando un alimento no kosher no se puede sacar de una mezcla pero permanece visible, no se puede anular<sup>44</sup>.

---

<sup>37</sup> Para una discusión detallada ver *Shulján Aruj* YD 102

<sup>38</sup> Rama 110:1

<sup>39</sup> *Shuljan Aruj* YD 100

<sup>40</sup> *Shuljan Aruj* YD 101

<sup>41</sup> *Shuljan Aruj* YD 110:1

<sup>42</sup> Para todas las cuestiones relacionadas, consulte *Shuljan Aruj* YD 100-101 y YD 110:1.

<sup>43</sup> *Jojmat Adam* 51: 3

<sup>44</sup> *Jojmat Adam* 51:3

C) חזותא (*jazuta*) - Se agregó alimento no kosher con el propósito de darle color a la mezcla, no se puede convertir en una *batel*<sup>45</sup>. (Discutiremos el color en detalle a continuación)

D) דבר המעמיד (*davar ha-ma'amid*): Es un alimento no kosher que solidifica o gelifica el alimento con el que se combina y, por lo tanto, nunca puede convertirse en *batel*.<sup>46</sup> Los productos habituales en esta categoría son la gelatina y el cuajo. La mayoría de los *poskim* consideran que esta regla es de origen rabínico.<sup>47</sup> Ambos han sido permitidos por decisiones anteriores del comité de Ley como un *davar jadash* (cosa nueva) y, por lo tanto, permitido<sup>48</sup>.

## **Ensaladas y Vegetales**

De todas las excepciones a las leyes de *bitul*, solo *beriah* plantea un problema real, ya que afecta el problema de los insectos en los vegetales.

Dado que todo lo anterior solo tiene prohibido ser anulado *mi-de-rabanan* y de lo contrario se permitiría que fuera *batel be-shishim mi-de-oraita*, cuando compramos ensalada y/o verduras frescas o cocidas, asumimos que el producto fue lavado y limpiado en busca de insectos, y los insectos más evidentes eliminados. Dado que es muy difícil encontrar insectos<sup>49</sup> y no sabemos si quedan insectos completos en la comida (es decir, *safek*) y si hay insectos, no estamos seguros (*safek*) de que estén completos, y si están completos, podrían haberse convertido en *batel mi-de-oraita*, y, por lo tanto, son *safek sfeka* y *safek de-rabanan le-kulah*, podemos dictar que los insectos invisibles no son un problema.

## **Colorantes**

Los colorantes vienen en 2 formas: artificial (certificado por el gobierno) o natural (exento de certificación). En general, no hay problemas de *kashrut* con colores artificiales (por ejemplo, amarillo #5 o azul #1)<sup>50</sup>. Los únicos colorantes que encontré donde la fuente que se usa tiene un problema kosher son el carmín derivado del insecto cochinilla y los colores derivados de la uva.

### **Carmín**

---

<sup>45</sup> *Minjat Kohen* II, 3:3

<sup>46</sup> Según el Rambam, este principio se aplica únicamente a los alimentos prohibidos; no alimentos que cuando se combinan producen un alimento prohibido, como la carne y la leche. Por lo tanto, el cuajo kosher, es decir, el cuajo producido a partir del revestimiento del estómago de una vaca kosher, se puede usar en la fabricación de queso y no presenta posteriormente el problema del *basar be-jalav* [consulte YD 87:11 y *Shaj* 35].

<sup>47</sup> *Jok Yaakov* 442:16

<sup>48</sup> Rabino Isaac Klein, "El *Kashrut* de queso"; incluso si uno asumiera que estaban a salvo, *davar jadash*, para los fines de *bitul*, serían anulados, como diríamos *Safek de-rabanan le-kula*.

<sup>49</sup> *Pri Megadim* (OH - Seder hanhagot ha-nishal im ha-shoel seder shlishi):

כ . ספק ספיקא לקולא וספק דרבנן לקולא דווקא שאי אפשר לברר כי אם על ידי טורח , הא כל היכא דאיכא לברורי בקל מבררין ואין סומכין על רובא וחזקה כהאי גוון א

<sup>50</sup> *Ingredientes para Dummies* (publicaciones OU), 23

El carmín proviene de los cuerpos desecados de la cochinilla, también llamada *Dactylopius Coccus* Costa, un pequeño insecto cosechado principalmente en el Perú y las Islas Canarias. El insecto se alimenta de bayas de cactus rojo y el color de las bayas se acumula en las hembras y sus larvas no nacidas. Los insectos se recolectan, se secan y se muelen para formar un pigmento, que se utiliza como una fuente de colorante rojo. El tinte rojo kosher certificado es de remolacha.

Algunos rabinos en los EE.UU. e Israel han presentado un argumento convincente para permitir el uso de carmín como un subproducto de insectos que se han secado y comparado con un trozo de madera y, por lo tanto, ya no se considera que tengan las propiedades del insecto real.<sup>51</sup> Sin duda, para aquellos que aceptan esta opinión no habría ningún problema con el carmín y parecería que incluso aquellos que no aceptan esta posición, aceptarían esta decisión *be-di-avad*.

### Uvas

Las uvas no representan ningún problema para aquellos en nuestro movimiento que aceptan las diversas indulgencias que tenemos para uso de *staam iain*<sup>52</sup>.

### Aromatizantes

Algunos ingredientes aromatizantes son absolutamente treif.

- El Castoreum, extraído de la glándula de almizcle anal de un castor, es un ingrediente treif utilizado en los compuestos de sabor.

---

<sup>51</sup> Sholem Fishbane - Administrador de CRC Kashrut, en Entender la confiabilidad de las agencias Kosher disponible en la web en <http://www.crcweb.org/kosher/consumer/articles/E-agencies.html>. Él escribe: De las agencias restantes, casi la mitad no se recomiendan, en parte porque no siguen las pautas de *Shuljan Aruj*, el Código de la Ley Judía. Sin embargo, la otra mitad de las agencias no recomendadas generalmente siguen a *Shuljan Aruj*, pero aún no son recomendadas debido al hecho de que dependen de ciertas indulgencias que no son aceptadas por la ley de Kosher. Dos de las indulgencias más comunes en las que se confía son el carmín y la gelatina, que provienen de animales que no son kosher, pero que se procesan de una manera que algunos usuarios podrían permitir su uso.

Por lo tanto, reconoce que hay opiniones en conformidad con la ley judía que, si bien no están en la corriente principal, tienen una base. El Rav Ovadia Yosef en un responsum (*Yabiah Omer* 8, YD 11.4) permite un tinte que proviene del secado de insectos que se secan como madera y pierden su sabor y se les permite agregarlos a otros alimentos. Cita a muchos poskim que son indulgentes sobre este tema y reconoce que hay quienes no lo permiten.

La cochinilla, sin duda, cae en esta categoría también:

La cochinilla, a su vez, se extrae de insectos hembra secos que se alimentan de un cactus que se encuentra en Perú, las Islas Canarias y otros lugares. El pigmento se acumula en los cuerpos de los insectos; después de que las mamás de seis patas depositen sus huevos en el cactus y mueran, sus canales en descomposición, junto con los huevos y larvas incubadas, son cepillados de las plantas, aplastados, y entonces al hornearlos, hervidos, o cocidos al vapor para producir la cochinilla. (David Stipp, *revista Fortune*, 21 de julio de 2003)

En la edición de verano de la revista *Kashrus* 2008, en la sección Alerta al consumidor, hay una aclaración de que el cóctel de frutas de Libby no está debajo de la unidad organizativa como aparece en el caso, ya que contiene cerezas coloreadas por carmín. El producto está bajo la supervisión del rabino Yisroel Kellemer, Sefardí K. Es comprensible que los judíos sefardíes acepten el carmín, ya que el rabino Yosef es el mayor posek para su comunidad.

<sup>52</sup> Elliot Dorff, "Sobre el uso de todos los vinos" YD 123: 1.1985; Israel Silverman, "una teshuvá" 1964

- Civet, una hormona secretada por los gatos Civet, se utiliza como parte de una mezcla compleja de sabores (en su forma pura, en realidad es de sabor desagradable)<sup>53</sup>. Hoy en día, muchas compañías, pero no todas, utilizan una versión sintética que es kosher.
- Ambergris es también un ingrediente treif, hecho de los intestinos de los cachalotes .

Aunque en sí mismos y por sí solos estos ingredientes son muy treif y nosotros no *los comeríamos* nunca, son tan potentes y caros que se usan con moderación en una fórmula de muchos ingredientes que constituyen el producto final. Su propio sabor único se asimila durante mucho tiempo en el sabor final. Casi con seguridad son *batel be-shishim* en su propia mezcla, pero si no lo son, cuando se agreguen al producto final, seguramente lo serán y, dado que las casas de sabores elaboran estos productos y eligen qué ingredientes deben agregarse y en qué porcentajes, y lo mismo puede decirse del propietario presumiblemente no judío del producto final, no hay problema de *ein mevatlin isur mi-le-jatjila*. Además, ya que es considerado por la mayoría un *isur de-rabanan* y hay un safek que dice que si de hecho se hizo en absoluto, sería *safek de-rabanan le-kula*.

Este argumento puede ser respaldado por la afirmación del rabino Dovid Bistricher, quien afirma que "Algunos sostienen que los componentes no kosher deberían dar un sabor no kosher, mientras que otros sostienen que la mayoría de los sabores se han mejorado debido a su compleja química". En una nota a pie de página, explica que la posición indulgente se basa en el concepto de זה וזה גורם (*zeh ve-zeh gorem* - esto junto con esto es la causa). Esto significa que si dos cosas le suceden a un producto para producir un efecto, el primero que está prohibido y el segundo permitido, el producto está permitido *be-di-avad*<sup>54</sup>.

### **Equipos utilizados en la fabricación o transporte.**

Como hemos visto anteriormente, la halajá asume que el uso de utensilios desconocidos de no judíos deja a los utensilios en el estado de *eino ben iomo*. Del mismo modo, los utensilios de propiedad judía desconocidos se consideran *eino ben iomo*.

Cualquier equipo utilizado para la fabricación de alimentos por un gentil, o cualquier camión que transporte líquidos donde normalmente se aplicaría *kavush* puede decirse que es *eino ben iomo* y, por lo tanto, no es motivo de preocupación al decidir sobre ingredientes no procesados, según las definiciones que utilizamos para este paper<sup>55</sup>.

Ingredientes no listados (por ejemplo, agentes de liberación)

<sup>53</sup> Frank Fischetti, químico principal de sabores de Wynn Starr Specialty Foods & Flavors en Allendale, Nueva Jersey, dijo: "Cuando se saborea la civeta concentrada, te recuerda a la materia fecal". Y agrega: "En los viejos tiempos obteníamos civeta de Asia ... Vino embalado en cuernos de búfalo de agua. Uno de mis trabajos era decir si realmente era civet. Tenías que probarlo para asegurarte ". David Stipp, *revista Fortune*, 21 de julio de 2003

<sup>54</sup> Dovid Bistricher, "The Kashrut Issues of Toothpaste", *Hamodia*, reimpresso en Daf Hakashrus, summer 2008.

<sup>55</sup> En YD 122: 7, se establece claramente que *Stam Kelehem Shel Oved Kochavim Eyno Ben Yomo*, utensilios de los gentiles de los cuales sabemos que se considera que no se han utilizado durante más de 24 horas.



Podemos suponer que si se utilizaron productos no kosher como agentes de liberación (por ejemplo, un lubricante para liberar un producto de su bandeja o recipiente), cuando se mide contra la totalidad del producto alimenticio en el recipiente, el agente de liberación es batel beshishim, y probablemente no haya agregado sabor positivo.

### **Principio general: calor**

Los alimentos no kosher están prohibidos en todo momento, ya sean calientes o fríos. La temperatura de los alimentos se vuelve significativa cuando nos enfocamos en comer alimentos que son en sí mismos kosher, pero que han adquirido un taam no kosher (sabor).

El principio de que un gusto no kosher impartido a un elemento neutral hace que ese elemento no kosher, se llama taam ke-ikar. Según la mayoría de los Rishonim, comer alimentos que han recibido el gusto de alimentos no kosher es una violación de la ley de la Torá. Rashi, sostiene que es una prohibición rabínica, cuando la materia no kosher es líquida o un sólido que se ha disuelto. Ran, Rambam, Rabbenu Tam, Rashba y el Raavad tienen opiniones en que lo llaman de-oraita en ciertas circunstancias<sup>56</sup>.

Es principalmente a través del medio de calor (aunque como veremos, no exclusivamente) a la temperatura mínima de *iad soledet bo* (110-175 grados Fahrenheit) que el sabor del treif se pasa por sí mismo a otro utensilio o alimento. Sin calor o la mezcla física de un producto kosher y no kosher, de manera que no se puedan distinguir entre sí, no hay transferencia de taam no kosher a alimentos kosher o recipientes<sup>57</sup>.

Un pedazo de comida fría, no kosher, que se apoya en un recipiente o plato kosher, no transfiere ningún contenido. El simple lavado del recipiente es suficiente para eliminar el residuo de agua. Cuando la comida kosher se agita con una cuchara no kosher, y la cuchara está totalmente limpia y fría, no hay ningún efecto adverso sobre la comida. La comida Treif que se apoya al lado de un producto kosher, pero que no se toca, no puede impartir su sabor al producto o recipiente kosher.

Si la comida fría TREIF que es ya sea húmedo o graso toca alimentos kosher frío, hay implicaciones de transferencia de residuo treif real sobre el alimento kosher que puede requerir de lavado o de fregado<sup>58</sup>, pero esto implica una transferencia real de residuo treif, no taam. De acuerdo con el *Joymat Adam*<sup>59</sup> después del hecho, esta comida está permitida sin *lavarla*. Por lo tanto, si todos los ingredientes fueran kosher y crudos y se sirvieran en un plato en un restaurante no kosher, no habría problemas de kashrut<sup>60</sup>.

### **Excepción 1 - דוחקא דסכינא (Dujkah de-Sakina)**

---

<sup>56</sup> Esto se discute con gran detalle en *Minjat Kohan* II, 1: 2-6, donde cada opinión se explica en detalle y se dan fuentes talmúdicas.

<sup>57</sup> Sin embargo, hay una serie de excepciones a esta regla que veremos en las siguientes secciones.

<sup>58</sup> YD 91:1

<sup>59</sup> 42:2

<sup>60</sup> Ver discusión posterior sobre *charif* (por ejemplo, cebollas) y bichos para la barra de ensaladas.

*Dujkah de-sakina* (la presión del cuchillo) mejora, pero no transfiere, el sabor de la comida al cuchillo o del cuchillo a la comida.

Una pieza de comida caliente y seca (p. Ej., Una pechuga magra cocida) que toca otra pieza seca y caliente (p. Ej., Una pizza caliente) transfiere el sabor prohibido, *k'dei netilah* (el grosor de aproximadamente una pulgada, que se puede cortar y el resto ser comido). Cuando la comida caliente se corta con un cuchillo, la combinación de *dujka de-sakina* y calor puede hacer que el sabor se transfiera a toda la comida, incluso sin líquido o medio graso presente<sup>61</sup>.

Otro ejemplo de *dujka de-sakina* es cuando la presión de la cuchilla representaría las reglas habituales de *tatai gavar* (תתאי גבר), es decir, lo inferior domina, anula.<sup>62</sup>

Por ejemplo, un cuchillo de productos lácteos frío que corta hacia arriba en carne caliente, haría que toda la carne (y no solo el área de la superficie) sea *treif*, porque es un cuchillo<sup>63</sup>. Sin embargo, una placa láctea fría por debajo de una pieza caliente de carne sólo sería hacer que el área de superficie de la carne sea *treif*. La placa de productos lácteos que se encuentra en el fondo se considera la fuerza más poderosa solo si se calentará y así transferirá su sabor lácteo al fondo de la carne, y luego la carne se habría enfriado bajo la influencia de la “energía” del fondo y habría dejado de absorber el sabor lácteo. Por lo tanto, solo es necesario recortar una capa superficial delgada del fondo de la carne y se permite el resto de la carne<sup>64</sup>.

Si se utiliza un cuchillo *treif* para cortar un *jarif davar* (un alimento picante) la combinación de *dujka de-sakina* y el *davar jarif* provoca una transferencia de sabor del cuchillo a la comida y de la comida al cuchillo, incluso cuando ambos alimentos están fríos. Sin embargo, Rab Binyomin Forst escribe que, según Rama (*Torat Jatat* 61:8), incluso cuando se utiliza un cuchillo no kosher para cortar alimentos que son *jarif*, se pueden comer ya que el sabor se transfiere solo a la primera o segunda pieza y el cuchillo habrá agotado su taam al ser limpiado por el propio corte, y las primeras piezas cortadas se anulan (por *batel berov*) entre las restantes piezas cortadas<sup>65</sup>.

*Dujka de-sakina* es resultado de la presión. Un cuchillo limpio y frío que corta alimentos blandos no ejerce mucha presión y, por lo tanto, no hay preocupación por que el cuchillo ayude a transferir el sabor. El queso utilizado para derretirse en la pizza, por ejemplo, sería tierno y no se vería afectado por un cuchillo limpio pero no

---

<sup>61</sup> Tur final de YD 94, como se explica en *Sefer Issur ve-Heter* 36:7 y *Shaj* YD 94:27; por lo general, dos sólidos en contacto no transfieren el sabor a menos que haya alimentos líquidos o grasos entre ellos como un agente de transferencia.

<sup>62</sup> *Pes.* 76a; Cuando los alimentos kosher y no kosher se colocan uno encima del otro, si ambos están calientes, se infunden cada uno. Otra, si uno es frío y otro caliente, se afectan de inmediato. El que está en la parte inferior se considera más fuerte y afecta al que está más arriba. Cuando la parte inferior está caliente y la parte superior está fría, la parte inferior calienta la parte superior y transfiere su sabor a todo el alimento superior, y vuelve a bajar, por lo que ahora está prohibido el alimento kosher. Por ejemplo, si el queso frío se coloca sobre la carne caliente, ambos se desechan. Si la carne fría está en el fondo y el queso caliente está en la parte superior, se considerará que el sabor del queso no se ha transferido, ya que el frío en el fondo gobierna. Sin embargo, el Talmud dicta que el calor en la parte superior antes de enfriarse bajo el efecto del alimento frío a continuación imparte un sabor en una capa delgada del alimento del fondo frío que debe eliminarse, pero se permite el resto de la carne.

<sup>63</sup> *Shaj* 94:25

<sup>64</sup> YD 91:4

<sup>65</sup> Binyomin Forst, *The Laws of Kashrus* (Mesorah Publications, 1993), 311 n47

kosher. Las verduras y frutas no picantes tampoco se verían afectadas por un cuchillo limpio.

Supondremos que en la América moderna y especialmente en los restaurantes públicos con todos los estándares de salud e higiene establecidos, los cuchillos o rebanadores utilizados para verduras en una barra de ensaladas, por ejemplo, se limpiarán por completo antes de usarse, para evitar el cruce de microbios - la contaminación. Usando el principio de *rov tashmisho* (*dictaminamos de acuerdo con el uso más común*), podemos suponer que los cuchillos en circunstancias como esta están limpios<sup>66</sup>.

Un problema adicional en lo concerniente a los cuchillos, es que a veces se considera que retienen residuos grasos no perceptibles en su superficie, lo que puede requerir un “raspado” para limpiarlos<sup>67</sup>. El *Shuljan Aruj* YD 96:1 parece indicar que si limpiamos el cuchillo a fondo, se considera que está libre de residuos. La redacción de *Shaj* 10:6 implica que una mera inspección visual del cuchillo es suficiente para determinar si está limpio de residuos. El rabino Akiva Eger en un comentario al *Shaj* 96:3 cita un método para determinar la limpieza del cuchillo, por lo que al lavarlo, si el agua fluye desde la parte superior del cuchillo hacia el fondo y viceversa sin que nada lo impida, puede asumirse que está limpio. Un método similar se menciona en *Issur ve-Heter* 58:4 y seguiremos estas opiniones indulgentes.<sup>68</sup>

No debe olvidarse que un cuchillo utilizado para alimentos no kosher en las últimas 24 horas, incluso si está totalmente limpio, cuando se usa en alimentos calientes, transfiere su taam no kosher a la comida caliente. Un cuchillo limpio no usado por 24 horas no tiene poder transferencia de sabor incluso dentro de comida caliente. Por un cuchillo cualquiera se asume que es *eino ben iomo*, a menos que se sepa que se ha utilizado en las últimas 24 horas<sup>69</sup>.

### **Excepción 2 - דבר חריף (Davar Jarif)**

Los alimentos picantes tienen la capacidad de revitalizar un sabor viejo absorbido en un recipiente. Por lo tanto, si un alimento picante se cocina en una olla no kosher *eino ben iomo*, la comida no se puede comer, ya que absorbe el treif taam de la olla

<sup>70</sup>

### **Excepción 3 - כבוש כמבושל (Kavush ke-Mevushal)**

Los alimentos empapados en líquido durante 24 horas consecutivas afectan la misma transferencia de sabor como si los dos estuvieran cocinados juntos<sup>71</sup>. Del mismo modo, los vasos pueden absorber o transmitir el gusto a través de este principio.

Cocinar en un horno

### **ריחא (Reija)**

---

<sup>66</sup> *Shuljan Aruj* OJ 451:6,25

<sup>67</sup> *Taz* YD 94:13 y *Shaj* YD 94:29

<sup>68</sup> Esto tendrá importancia si hay un artículo posterior escrito en sushi.

<sup>69</sup> YD 94:7, 122:7

<sup>70</sup> Rama YD 95:2

<sup>71</sup> *Jul.* 97B, 111B, *Pes.* 76A, *Shuljan Aruj* YD 105:1-2

Los alimentos en un horno están sujetos a una serie de problemas de kashrut. El primero es *reija* (aroma). Cuando dos alimentos se hornean simultáneamente en un horno, existe la posibilidad de que el aroma se imparta de uno a otro. El Talmud se refiere a esto como, *reija milta* (el aroma se considera sustancial).

Hay un gran debate sobre este principio.<sup>72</sup> El consenso de opinión entre *Rishonim* y *Shuljan Aruj* es que *le-jatjila* (a priori) se debe evitar cualquier posibilidad de que el aroma se imparta de alimentos no kosher a kosher.<sup>73</sup> Sin embargo, *be-di-avad* (ex post facto) en el caso de que la comida kosher haya absorbido el aroma de la comida no kosher y no haya otro alimento disponible o haya una pérdida financiera, digamos, *reija lav milta* (el aroma es insignificante y la comida puede ser consumir).

En el hogar donde no estamos tratando con cosas fuera de nuestro control, uno recomendaría no cocinar carne y productos lácteos en el horno al mismo tiempo, debido a la cuestión de la *reija*, sin embargo, es probable que esto no haga que la comida o los utensilios sean no-kosher.

### **Contacto**

Por razones no relacionadas con *reija*, los alimentos cocinados en un horno al mismo tiempo, ya sea lácteos y carne, o kosher y no kosher, no deben tocarse entre sí.<sup>74</sup> Esto se debe a que los alimentos que se asan al mismo tiempo y que se tocan transfieren el sabor y podrían prohibir una parte o la totalidad de los alimentos.

### **Derrame**

La comida en el horno debe ubicarse de tal manera que el líquido que se pueda derramar, como la salsa, no se coloque por encima de otro alimento, que luego se contaminaría por un posible derrame<sup>75</sup>.

### **Tamaño del horno**

El tamaño de un horno afecta la impartición del gusto de un producto a otro. Es más probable que dos alimentos horneados en un área confinada influyan en los gustos del otro, mientras que un horno grande y/o bien ventilado eliminaría los sabores por completo.

¿Qué constituye un horno grande? Algunas autoridades definen un horno grande con un área de superficie de aproximadamente 68 codos cuadrados (aproximadamente 25 mts<sup>2</sup>). Otros sostienen que el área se mide en volumen cúbico total del horno y, en esa opinión, un horno de 600 *tefajim* cúbicos, aproximadamente 22 pies cúbicos (625 litros), se considera un horno grande.<sup>76</sup> Según todas las definiciones, los hornos domésticos no califican como hornos grandes; sin embargo, son ventilados.

Según el *Shulján Aruj* (YD 108:3) y el *Jojmat Adam* (62:1), un horno grande es uno que tiene la capacidad de contener 12 *esronim*. Además, si tiene una abertura parcial o un orificio de ventilación que permite que el humo salga, entonces no hay preocupación por la *reija*, incluso para quienes tienen la *reija milta*.

---

<sup>72</sup> Pes. 76B

<sup>73</sup> YD 108:1

<sup>74</sup> YD 108:1

<sup>75</sup> El tema del derrame en general es de particular importancia más adelante cuando analizamos la pizza, donde los alimentos se colocan directamente en el piso del horno, y nos preocupa cualquier derrame previo que pueda haber ocurrido.

<sup>76</sup> Ver ambas opiniones en *Binat Adam* 62 (81)

Si un horno está completamente abierto en la parte superior, se considera que todos los aromas provenientes de los alimentos se han disipado. Por ejemplo, una barbacoa (parrilla) con la tapa cerrada constituiría un horno abierto.<sup>77</sup>

Un horno sin ventilación o salida tiene un problema importante con la *reija*. Todos los alimentos que están cubiertos, aunque sea de manera “flexible” (no es necesaria una tapa metálica), eliminarían los problemas de la *emisión* de *reija*. Incluso cubrir la comida con una capa de masa, como la tarta, por ejemplo, es suficiente para eliminar la *reija*.

Otra variable de la *reija* es el hecho de que el aroma se transfiere a través de carnes grasas y alimentos grasos, *davar shamein*. Los alimentos magros, según los rabinos, no tienen un aroma significativo.<sup>78</sup> Por lo tanto, según muchas autoridades,<sup>79</sup> si se asaron al mismo tiempo dos carnes magras, una kosher y una no, la carne kosher está permitida. Sin embargo, dado que es difícil determinar qué constituye una carne “magra”, uno debe abstenerse de hacer esto *mi-de-jatjila*.

Un punto de interés para nuestros propósitos es que uno puede hornear pan kosher, junto con pan no kosher, ya que los panes no emiten un aroma graso.<sup>80</sup>

Mientras que la *reija* está permitida principalmente *di-avad*, los comentarios de Rama son estrictos como el minhag.

Sin embargo, cuando dictamina, Rama es indulgente y permite la *reija* incluso cuando se trata de un horno pequeño y permite que un no judío *hornee* simultáneamente con carne no kosher, que normalmente prohibiría *le-jatjila*, si no hubiera otro pan fácilmente disponible. Dado que la presunción de esta teshuvá es la no disponibilidad de alternativas kosher, este enfoque se vuelve significativo para nuestra posición, ya que estamos en una situación *di-avad* (ver arriba).

Dado que el intento de esta *teshuvá* es aplicar todas las indulgencias posibles<sup>81</sup> al tema de comer afuera, será suficiente para nuestros propósitos, decir que *reija lav milta* y asumir que en todas las circunstancias, la *reija* no será una dificultad para nosotros. Sin embargo, muchas de las reglas de la *reija* son pertinentes para el *zeiah*, un tema importante para nosotros que ahora consideraremos.

### **זיעה (Zeiah)**

Zeiah, que literalmente significa sudor, es el término usado para referirse al sabor transferido a través del vapor. Esto ocurre cuando los alimentos se cocinan sin tapar en un horno y el alimento contiene una cantidad significativa de líquido.<sup>82</sup> El concepto de zeiah se deriva de la Mishná (*Majshirin* 2:2), que determina que el vapor de una casa de *baños tameh* (inmunda) transmite la *tumah* (impureza) a toda la casa.

Todos los líquidos, y muchos alimentos, emiten vapor cuando se cocinan o se hornean. La halajá considera que el vapor de cualquier líquido tiene el estado de la comida o el líquido del cual emana. El vapor de los líquidos no kosher es *intenso* e impartirá su sabor no kosher a cualquier cosa que penetre.

Zeiah depende de una serie de factores. La fuente debe ser líquida en oposición a un sólido<sup>83</sup>. Por lo tanto, el vapor emitido por alimentos sólidos o incluso alimentos

---

<sup>77</sup> Discutiremos los hornos ventilados con mayor detalle a continuación cuando discutamos *zeiah*.

<sup>78</sup> Taz 108:1

<sup>79</sup> Taz 108:1

<sup>80</sup> Sifte De'ah 108:1, YD 92:8 y Teshuvot Harosh 20:26

<sup>81</sup> Rama, YD 108:1

<sup>82</sup> YD 92: 8 y *Teshuvot ha-Rosh* 20:26

<sup>83</sup> *Pitchei Teshuvá* 92: 6 citando a *Pri Megadim*, quien a su vez basa su decisión en el Rambam.

sólidos que se han vuelto líquidos, como la mantequilla derretida o la salsa de pollo o el queso, se considera agua corriente y no tiene el estado de los alimentos. Aunque otros no están de acuerdo, admiten que los alimentos sólidos producen sólo pequeñas cantidades de vapor y, por lo tanto, no debemos preocuparnos por el *zeiah* cuando se cocinan alimentos sólidos<sup>84</sup>, a menos que el vapor se esté levantando, visiblemente, de los alimentos.<sup>85</sup>

Además del aumento de vapor y su sabor en la superficie directamente sobre ella, también existe la preocupación sobre la posibilidad de que el vapor condensado vuelva a caer sobre los alimentos que se encuentran debajo. Por ejemplo, en teoría, el vapor kosher en un horno no kosher puede elevarse, condensarse en la superficie, absorber el sabor no kosher y luego volver a caer sobre los alimentos kosher, lo que hace que la comida sea *treif*.

La última preocupación no es general, ya que una respuesta de *Beit Yaakov* citado en *Minjat Yitzjak* 5:20:8 sostiene que el vapor generalmente escapa y se disipa. Nuestros hornos, en mayor o menor grado, son ventilados, lo que probablemente no permitiría que el vapor se condense.

El Rosh, en *Teshuvot HaRosh* 20:26, plantea la duda de que el techo del horno podrá absorber cualquier sabor debido a su calor extremo, y en su respuesta *Mishkanot Yaakov* 34, sostiene que el vapor no puede transmitir el sabor de los alimentos. Si bien estas opiniones son rechazadas por la mayoría de los poskim, sí abren la puerta a una mayor indulgencia con respecto a *Zeiah*.

Además, hay dudas considerables sobre si cae vapor de la parte superior del horno sobre algún alimento.<sup>86</sup> Si las gotas caen, seguramente serán *batel be-shishim*. También el *Minjat Itzjak* 5 20:10 cita opiniones de que la *zeiah* es una prohibición rabínica.

La capacidad del vapor para impartir sabor o absorber el sabor de la superficie anterior depende de si el vapor está en un área abierta o restringida. El vapor que se levanta en un área abierta se disipa fácilmente y es menos probable que alcance la superficie superior en un volumen e intensidad de calor necesarios para provocar una transferencia de sabor. Además, si la comida se cocina en una olla cerrada, no hay problema de *zeiah*, ya que no puede escapar al horno.<sup>87</sup>

Un horno cerrado pero con ventilación es el que permite que el vapor se escape, pero hay dudas sobre que ventilación es suficiente.

En *Iggrot Moshe* (YD 1:40) el rabino Feinstein discute estos temas de la *reija* y el *zeiah* en los hornos de gas de su época. Al describir los hornos caseros, comienza diciendo: "Nunca he visto un horno de gas que tuviera una abertura que permitiera que saliera el vapor". Continúa diciendo que no importaría si hubiera un horno con este tipo de ventilación porque la esencia de las leyes de *zeiah* se deriva de una casa de baños, y la propagación del *zeiah* "cargado" de sabor es desde el techo y las paredes que se mezclan, y todas las casas de baños tienen humedad.

Creo que el rabino Feinstein está argumentando que incluso si los hornos estuvieran algo ventilados, no cambiaría la esencia del sabor de los alimentos que se distribuye por todo el horno al igual que la casa de baños siempre tiene humedad en las paredes y el techo. Sin embargo, yo diría que, en los hornos comerciales de hoy, la

---

<sup>84</sup> Rama, *Torat Jatat* 35: 6 y *Minjat Yaakov* 35:21

<sup>85</sup> *Iggrot Moshe* YD 1:40

<sup>86</sup> *Iggrot Moshe* YD 1:40

<sup>87</sup> Rama YD 92

ventilación es significativamente mayor de lo que Rabbi Feinstein podría haber imaginado, y no se produce condensación en el techo o en las paredes de hornos comerciales cuando están calientes.

El *Jojmat Adam* (sección 62), aunque admite que habla de *reija*, discute los problemas de transferencia de sabor de A a B en el mismo horno al mismo tiempo, y muestra numerosos ejemplos de permisibilidad. Incluso cuando se citan las posiciones más estrictas, como la posición de Rama<sup>88</sup>, que prohíbe los alimentos que, *le-jatjila*, se "contaminan" entre sí en el mismo horno grande, no obstante, permite que se coman los alimentos después del hecho si la puerta estaba abierta un poco de un lado o por arriba (פתוח קצת) dejando una oportunidad para que el humo escape .

En los casos de *hefsed merubeh* (gran pérdida financiera), Rama incluso permite los alimentos que se cocinan en el mismo horno *con algo* prohibido incluso en un horno totalmente cerrado e incluso si se trata de un horno pequeño, y todo esto para alimentos asados (צלי). En cuanto a los alimentos cocinados (מבושל), es decir, alimentos cocinados en líquido en una olla en el horno, Rama dice que no existe una preocupación real por la *reija*, y es incluso más indulgente y lo permitiría desde el principio.

En el párrafo 4, el *Jojmat Adam* va aún más lejos como para decir que si el pan y la carne se cocinan en el mismo horno al mismo tiempo, el pan no debe comerse con leche, pero solo cuando hay otro pan disponible. El pan cocinado por un gentil con comida no kosher en el horno al mismo tiempo no debe comprarse a menos que no haya otra opción disponible. En el caso de que no haya otra opción o *hefsed merubeh*, ambos se consideran *di-avad* y se pueden comer incluso si se hornean en un horno pequeño.

Esto solo podría ser posible si no está realmente prohibido, sino que solo es una advertencia rabínica. Por lo tanto, cuando no hay alternativa, es permisible.

La premisa de este documento es que la comida no está preparada directamente para nosotros o, si se prepara como una solicitud específica, se ordena cuando no hay otras opciones. En ambos casos, el tema de la *reija* y el *zeiah* no nos limitaría. Con respecto a *Zeiah*, incluso si algo de vapor fuera a condensar y goteo abajo, uno podría asumir que la comida tenía sesenta veces la volumen del *zeiah*,<sup>89</sup> y dado que según algunos rabinos, *zeiah* es *de-rabanan*,<sup>90</sup> cualquier goteo que pueda haber ocurrido sería seguro, y nosotros dictaminamos con indulgencia (לקולא) .

### **Rejillas de horno**

Es posible que si hay un derrame, la comida real (בעין) caería sobre las parrillas del horno. Sin embargo, en opinión de algunas autoridades contemporáneas, como el horno está caliente, la comida se quemaría inmediatamente y se secaría hasta el punto de que ya no podría impartir sabor y no se consideraría comida. *Iggrot Moshe* (YD 1:40), por ejemplo, cita tales opiniones, aunque él mismo no está de acuerdo.

En cualquier caso, todos están de acuerdo en que habría absorción del *taam* (sabor) en las rejillas, que si los alimentos se colocarían directamente en la rejilla, transferirán el sabor a la comida. Si el primer *taam* es *treif* o causa una mezcla de sabor a leche

---

<sup>88</sup> Rama YD 108: 1

<sup>89</sup> *Iggrot Moshe* YD 1:40

<sup>90</sup> *Minjat Itzjak* 5 20:10

y carne, la transferencia de sabor será *nat bar nat de-issura* y hará que los alimentos que se pongan en la rejilla sean *treif*. Por lo tanto, no se debe poner comida directamente en la parrilla del horno para cocinar.

El *taam* no podría transferirse a ningún recipiente colocado posteriormente en la rejilla, ya que no hay transferencia de *taam* de un recipiente a otro sin el medio líquido<sup>91</sup>.

Siempre se considera que los alimentos conservan su sabor y pueden transferir ese sabor a cualquier alimento que se cocine posteriormente, o a cualquier olla caliente que toque. Así, si un recipiente no está limpio y tuvo alimentos no kosher *be-ein* en ella, cualquier alimento cocinado posteriormente en ella es *treif*.

Si no se usa una olla limpia durante 24 horas, la comida cocinada sería kosher porque el sabor de la olla se ha convertido en *pagum* (no comestible y, por lo tanto, ya no es un sabor viable). *El estar* en un horno emitirá una *reija*, que no nos interesa, y dado que el *be-ein* sería sólido, probablemente no habría *zeiah*.

### **Staam Kelim**

Cuando no sabemos si los utensilios de judíos o gentiles se usaron en las últimas 24 horas, se consideran en la categoría de "eino ben iomo" (es decir, como que no se han utilizado en las últimas 24 horas). Según algunos<sup>92</sup>, si los utensilios de propiedad de los gentiles no fueran usados desde el atardecer hasta el amanecer, eso sería suficiente para ser considerado *eino ben iomo*. Por lo tanto, los platos que se usan para desayunar en un restaurante no kosher pueden caer en esta segunda categoría, mientras que todos los demás platos se ubican en la primera<sup>93</sup>.

La explicación de esta decisión, según *Jojmat Adam*<sup>94</sup>, es que los platos son un caso de *safek* en un *safek*. ¿Por qué? En primer lugar, no estamos seguros de si se han utilizado en las últimas 24 horas. Incluso si lo han sido, probablemente han quedado *pagum* porque han sido sumergidos o lavados con una sustancia que los hace *pagum*, como detergente. Por lo tanto, al poner estas dos "dudas" juntas, tenemos un caso de *s'fek s'feka*, y podemos considerarlos como *eino ben iomo*.

De ello se deduce que los alimentos cocinados en dichas ollas o los alimentos colocados en dichos platos seguirán siendo kosher, incluso si estuvieran calientes. Incluso si no estamos seguros si hubo comida caliente *treif* en ellos en el primer caso, si había un *pagum davar* introducido (como sería el caso del jabón), *staam kelim* se consideraría *eino ben iomo*, debido a *s'fek s'feka*, y pueden usarse.

### **Limitación de estas Reglas: Ingredientes**

El esquema de problemas anteriores se muestra con el propósito de reconocer las complejidades de los temas involucrados en determinar si un producto preparado en una instalación no kosher puede ser aceptable en el marco *di-avad* que *sugerimos* aquí. Se debe enfatizar que aquellos que eligen usar esta teshuvá todavía tienen el deber de investigar todos los productos que se utilizan en los alimentos que están comiendo y si se usa *treif* real y no se anula, no se debe considerar que nada en este documento permita ese producto en particular.

---

<sup>91</sup> Rama 92:8; אין בלוע יוצא מחתיכה לחתיכה בלא רוטב

<sup>92</sup> Rashi como se interpreta en Tosafot Avodah Zarah 76a, y Ran citado en Tur 103

<sup>93</sup> *Jojmat Adam* 55:4,5,8

<sup>94</sup> *Jojmat Adam* 55:8



Por ejemplo, hasta hace unos años, muchas personas asumían que estaban "seguros" de comer una pizza de queso en Pizza Hut, porque todo lo que comían era salsa de tomate, queso y masa. Se sorprendieron al descubrir que había una base de carne en la salsa. Del mismo modo, se produjo el famoso escándalo de las papas fritas de McDonald's, que la gente asumió que eran papas cocinadas en aceite vegetal. No sabían que el aceite vegetal estaba condimentado con condimentos de carne. Algunos restaurantes fríen sus papas fritas en las mismas freidoras que el pollo o el pescado kosher. *Recientemente me informaron de tres pizzerías de lujo en Chicago que usaban manteca de cerdo en su masa.*

## Pizza

El 25 de febrero de 2008, me reuní con el propietario-operador de un restaurante de pizza en el vecindario. Fue una gran operación que se especializó en pizza al estilo de Nueva York. La pizza fue hecha a mano. La masa estaba hecha de harina, azúcar, levadura y agua, aunque dijo que algunos pusieron huevos y otros usaron lo que él llamó "manteca vegetal", es decir, manteca vegetal en su masa.

Su salsa se hizo mezclando producto de dos latas. Una de ellas se llamaba "Salsa de pizza con albahaca", que contenía solo tomates, sal y albahaca y la otra lata de tomates picados. Irónicamente, ambas latas tenían el símbolo OU en ellas. Su queso contenía cuajo. Para aquellos que aceptan queso hecho con cuajo, esto lucía aceptable.

Luego verifiqué los hornos que tenían múltiples orificios en las paredes internas para detectar la circulación de aire y que estaban bien ventilados con una abertura de ventilación de 10"-12". Le pregunté si alguna vez vio vapor o humo saliendo del horno o directamente del queso. Esto fue destinado a eliminar cualquier consideración de *zeiah*. Su respuesta introdujo varios problemas que no permitirían que se comiera pizza en estas condiciones. Dijo que "la única vez que ve humo es si un trozo de salchicha se cae de la pizza en el piso del horno de pizza. Eso trae mucho humo". Aunque esto podría interpretarse como *zeiah*, la ventilación lo eliminaría como un problema. Lamentablemente, introdujo un nuevo tema.

Me di cuenta de que no usaba una bandeja de pizza y que la pizza estaba colocada directamente en el piso del horno. Le pregunté qué limpieza hacía, si la hubiera, después de que la carne cayera sobre el piso del horno. Indicó que, en un momento de mucho trabajo, una masa iría después de otra y que era muy posible que se pusiera una masa al lado, o peor, sobre un trozo de carne.

Además, el piso del horno se convierte en un recipiente de absorción de calor que ahora ha absorbido el *treif taam* sin el tiempo para considerar que el *taam* se quema (ליבון גמור). Además, tenemos razones para asumir la presencia de *be-ein* y, por lo tanto, la posibilidad de que se adjunte a una masa de verduras.

También pedí ver el cuchillo de la pizza y estaba cubierto con salsa. Le pregunté si alguna vez hubo un momento en que el cuchillo pudiera tener trozos de carne y él dijo "todo el tiempo". La posibilidad de que un trozo de carne *treif* real pudiera ser transferida a una pizza vegetariana era una posibilidad muy real.

Llegué a la conclusión de que una pizza hecha en una pizzería no kosher que coloca la masa directamente en el piso del horno sin un proceso completo de *kasherización*, nunca podría considerarse kosher, y las masas hechas allí nunca pueden ser utilizados bajo ningún criterio por el Movimiento.

Luego, dirigí mi atención a una pizzería que cocina exclusivamente pizzas sobre “bandejas” para ver si había una manera de hacer una masa kosher en sus instalaciones. Aquí el problema era obvio. Cada masa sin procesar se coloca en un disco de metal llamado “bandeja” y luego se hornea en el horno. Sacado caliente, se corta inmediatamente con el cuchillo de la pizza y se sirve. Las bandejas no se limpian en absoluto entre usos y, por lo tanto, se puede presumir que están llenas con *treif taam* que se transfiere a la siguiente pizza cocinada en ellas, y también contienen piezas de *be-ein* que se transfieren a la pizza. Por lo tanto, una pizza vegetariana colocada en una bandeja que acababa de tener una pizza de salchicha podría, en teoría, transferir tanto *treif taam* como *be-ein* a la pizza vegetariana. Después de ser cortado con el cuchillo, habría otra oportunidad de *transferir taam y be-ein*. Esta es una pizza *treif*.

¿Hay alguna manera de que uno pueda tener una pizza kosher en una instalación de este tipo cuando no existe una pizzería kosher? La respuesta, creo, es sí, si se toman las precauciones adecuadas.

Analicemos dos escenarios diferentes. La primera es una pizzería en una ciudad con una congregación conservadora y sin pizzería kosher, y la otra es para viajeros, es decir, USYers en un viaje, que se encuentran en una ciudad sin restaurantes kosher. En el primer caso, tendríamos un nivel más alto de precaución, porque el rabino tiene el tiempo y la oportunidad de hacerlo. En este último caso, hay menos tiempo y control, por lo que se puede usar más las *kulot* (licencias) descritas anteriormente.

### ***La pizzeria de ciudad***

Un rabino en una ciudad sin pizzería kosher puede buscar una pizzería que esté interesada en cooperar. El rabino debe revisar la lista de ingredientes y asegurarse de que todos los ingredientes esenciales para la preparación de una pizza vegetariana estén supervisados por kashrut. Si el *mara de-atra* acepta todos los quesos como kosher, entonces el queso se considera un producto kosher. Por supuesto, si el propietario utilizara queso sin cuajo *animal*.

¿Quién podría comer la pizza? Si alguno de los ingredientes habituales contiene *treif*, se debe alentar al propietario a tener una formulación especial para la sinagoga, utilizando productos kosher que usaría cuando se le diera una orden kosher de tamaño razonable.

Si esto no es posible en la práctica, el Rabino debe consultar con las compañías para descubrir que no hay productos cárnicos conocidos en los ingredientes. Si acepta el cuajo como kosher, el propietario podría usar todos los quesos. El rabino debe disponer que la sinagoga u otras organizaciones de la comunidad judía tengan almacenadas bandejas separadas que solo se usan para comidas kosher. También debe haber un cuchillo de pizza especial utilizado para este fin.

Antes de hornear las pizzas, se debe cepillar el horno para eliminar cualquier pulpa, o si se cepilla el horno todas las noches, las masas kosher pueden cocinarse la primera vez del día en bandejas kosher. Cada vez que se realiza una orden kosher, alguien debe estar en las instalaciones para ver que se sigue el proceso anterior. Las bandejas y la cuchilla separadas deben lavarse y limpiarse por separado del otro equipo y luego guardarse y separarse del otro equipo.

### ***Viajeros***

*Un grupo que viaja bajo la égida del movimiento, como un grupo de USY o una delegación regional en el camino a una conferencia, que llega a una ciudad puede comunicarse con una pizzería que usa bandejas y pedir una bandeja limpia (no be-ein) y verificar que esté limpia<sup>95</sup>. Pueden asumir que es eino ben iomo. Deben preguntar sobre la receta de salsa de tomate para asegurarse de que no haya ingredientes de carne. (A pesar de que los sabores naturales pueden ser de carne, podemos suponer que son batel). Necesitan pedir que primero limpien el cuchillo o lo cortan ellos mismos con un cuchillo desechable limpio. Si se utiliza el cuchillo ya limpio de la pizzería, se debe dejar que la pizza se enfríe durante unos minutos antes de cortarla, para reducir la temperatura de la masa hasta debajo de iad soledet bo. El piso del horno debe ser cepillado antes de insertar la pizza en la bandeja.*

No hay zeiah debido a la ventilación, incluso si hay pizzas treif que se cocinan al mismo tiempo. Si se siguen todas estas precauciones, el viajero puede sentirse cómodo de no estar comiendo treif.

### **Advertencia**

Deseo concluir con otra declaración de cautela. Todo lo que está permitido en esta teshuvá es di-avad, y cuando no hay otras opciones para obtener comida kosher cocinada. Con un poco de planificación, la mayoría de *los grupos de viaje* y, ciertamente, cualquiera de los brazos de nuestro Movimiento, como el RA, Camps Ramah o el USY, no deberían tener dificultades para llevar o organizar la comida kosher que se proporcionará en casi cualquier lugar. La comida kosher se puede pedir en Internet y enviarse a casi cualquier ubicación de América del Norte en un plazo de 24 a 48 horas. Para nuestro Movimiento, que considera que comer kosher no solo sigue el mandato de Dios, sino que es una forma de traer una santidad espiritual a nuestros cuerpos, un poco de planificación puede eliminar cualquier situación comprometida, incluso aunque su resultado esté permitido.

Solo cuando sucede algo inesperado e imprevisible, un viajero debe confiar en este paper.

### **Resumen**

En las circunstancias en las que hay un deseo de comer en una pizzería y no existe una alternativa supervisada, debemos asegurarnos de que se aborden todas las inquietudes halajicas. Usando las *kulot* legítimas basadas en las reglas de *bitul*, muchos ingredientes problemáticos son, de hecho, anulados cuando nos llegan en nuestros alimentos. Como no fueron anulados por nosotros, se nos permite comerlos. Debido a la ventilación de los hornos y al hecho de que todos los ingredientes *treif* no son líquidos, no tenemos un problema con zeiah. No se debe colocar ningún alimento directamente en el piso del horno o en las parrillas del horno. Si utilizamos todos los instrumentos y recipientes limpios para que no haya *be-ein*, podemos depender de los platos y el equipo asumiendo que es *eino ben iomo*.

### **P'sak Halaja**

*Los grupos que comen bajo la égida del Movimiento Conservador solo deben comer pizza de un restaurante kosher. En un lugar donde tenemos congregaciones, y no hay pizzerías kosher disponibles, el mara de-atra puede organizar un equipo*

---

<sup>95</sup> Es aconsejable que el rabino realice estas consultas con anticipación.

*dedicado e investigar los ingredientes utilizados para asegurarse de que cumplan con sus estándares de kashrut dentro de la definición de las leyes kosher de la RA. Él / ella debe seguir los procedimientos descritos en este paper.*

*Cuando un grupo conservador está viajando y deseoso de comer pizza y no hay restaurantes kosher disponibles, uno puede ir a una pizzería no kosher, en las condiciones descritas en esta teshuva. Los ingredientes deben verificarse para que no se coloquen ingredientes no kosher. Luego se debe disponer que se use una bandeja de pizza limpia y se debe cortar con una cuchilla kosher limpia o con una cuchilla limpia después de que la pizza se haya enfriado por debajo de iad soledet bo<sup>96</sup>.*

---

<sup>96</sup> Me gustaría agradecer a mi subcomité, y especialmente al Dr. Joe Regenstien por sus comentarios y sugerencias, así como al rabino Zev Farber, cuya ayuda en el formateo solo fue superada por sus comentarios perspicaces y preguntas desafiantes que solo ayudaron a fortalecer esta teshuvá. Como siempre, la responsabilidad final de lo que está escrito es solo mía.

Apéndice 1 - Descripción de las autoridades citadas en el documento.

Binat Adam- Notas a Jojmat Adam por su autor R. Avraham Danzig de Vilna (1748-1820)

Beit Yosef- Comentario sobre el Tur (ver Shulján Aruj a continuación)

Jojmat Adam- Leyes contenidas en el Shuljan Aruj, Yoreh Deah, R. Avraham Danzig

Jok Yaakov- Comentario sobre el Shulján Aruj, Oraj Jaim por R. Yaakov Reisher de Worms y Metz (1670-1733)

Igrot Moshe- Respuesta por R. Moshe Feinstein, Nueva York (1895-1986)

Compendio de Issur V'heter-Halakhic por R. Yonah Ben Yisrael centrado en las leyes dietéticas, que se ha convertido en una autoridad para la tradición Ashkenazic (finales del siglo XV)

Maharil- Rabino Jacob Moelin, quien estableció las costumbres de los judíos de Alemania que más tarde influyeron en el Rema (1365-1427)

Minjat Kohen- Un análisis de las opiniones de los Rishonim en las leyes de mezclas de carne y leche, y el Shabat por R. Abraham Hakohen Pimental de Amsterdam y luego de Hamburgo (mediados siglo XVII)

Minchat Shlomo- Respuesta de R. Shlomo Zalman Auerbach, Jerusalem (contemporáneo)

Minchat Yaakov- Comentario a Torat Chatat de Rema por R. Yaakov Reisher (ver arriba Jok laakov)

Minchat Yitzchak-Respuesta de R. Yitzchak Yaakov Weiss de Manchester y luego Jerusalén (m. 1989)

Mishbetzot Zahav- Ver Pri Migadim

Mishnah Brurah- Comentario sobre Shuljan Aruj, Oraj Jaim por R. Yisrael Meir kagan de Radun Polonia (1839-1933) mejor conocido por su obra clásica Jafetz Jaim

Pitchei Teshuvah- Por R. Binyomin Forst, Nueva York, 1984. El rabino Forst también es el autor de Las leyes de Kashrut, Pitchei Halaja, una publicación de ArtScroll y una importante fuente de este artículo.

Pri Migadim- Un comentario en dos partes sobre el Shuljan Aruj en Yoreh Deah. Se llama Mishbetot Zahav, un comentario sobre Taz (Turei Zahav) y Siftei Deah, un comentario sobre el Schaj (Siftei Kohen) por R. Yosef Teomim de Lvov y más tarde Frankfurt en el Oder (1727-1792)

R. Akiva Eiger, autor de obras halajicas y responsa, rabino de Posen (1761-1857)

Raavad, talmudista y halachista, R. Avraham Ben David de Posquieres (1120-1197)

Rabininu-Tam-R. Yaakov ben Meir, nieto de Rashi y uno de los primeros y más famosos tosafistas (1100-1171)

Rambam- R. Moses Ben Maimon, autor de Mishneh Torah (1135-1204) Ran- R. Nissim, Halachist y comentarista talmúdico (1290-1375)

Rashba- R. Shlomo Ibn Aderet, de Barcelona, autor de responsa y un comentario talmúdico (1235-1310)

Rashi- R. Shlomo Yitzchaki, comentarista sobre la Torá y el Talmud

Rema- R. Moshe Isserles of Cracow, anotador del Shuljan Aruj y autoridad para los judíos Ashkenazim

Rosh- R. Asher Ben Yechiel, comentarista del Talmud y autor de un compendio Halajico (1250-1327)

R. Ovadia Yosef: ex rabino sefardí y una importante autoridad halájica para los judíos sefardíes (nacido en 1920)

Shaj- R. Shabtai Hakohen de Vilna, autor de Siftei Kohen (Shaj), un comentario al Shulján Aruj, Yoreh Deah (1622-1633)

Shuljan Aruj- Escrito por R. Josef Caro, el principal codificador de halajá y un místico en Safed (1488-1575)

Siftei Deah- (Ver Pri Migadim arriba)

Taz- Turei Zahav, un comentario sobre el Shuljan Aruj por R. David Halevi de Ostroh y más tarde Lemberg (1586-1667)

Torat Habait- Un compendio halájico principalmente sobre Kashrut por el Rashba.